**FORNO A CONVEZIONE**
CONVECTION OVEN
HEIßLUFTOFEN
FOUR À AIR PULSÉ
HORNO DE CONVECCIÓN

# FC 1221 E

**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE**
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



*Italiano* IT

*English* GB

*Deutsch* DE

*Français* FR

*Español* ES

Ed.1 06/2010

# INDICE



**1ª PARTE** 

**2ª PARTE** 

# INDICE ANALITICO

## RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.


**1ª parte**: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.


**2ª parte**: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

## SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal Costruttore


nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.


Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

IT

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.


**Cautela - Avvertenza**

**Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.**


**Importante**

**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

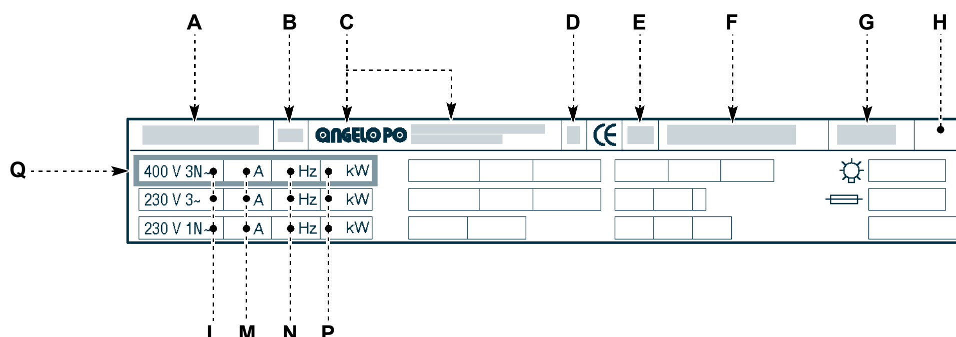
## IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

**A)**Modello apparecchiatura.
**B)**Tipo di personalizzazione.
**C)**Identificazione costruttore.
**D)**Classe di isolamento.
**E)**Anno di costruzione.
**F)**Numero di matricola.
**G)**Grado di protezione.
**H)**Paese di destinazione.
**L)**Tensione (V).
**M)**Assorbimento (A).
**N)**Frequenza (Hz).
**P)**Potenza dichiarata (kW).
**Q)**Indicatore tensione di collaudo.

## MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

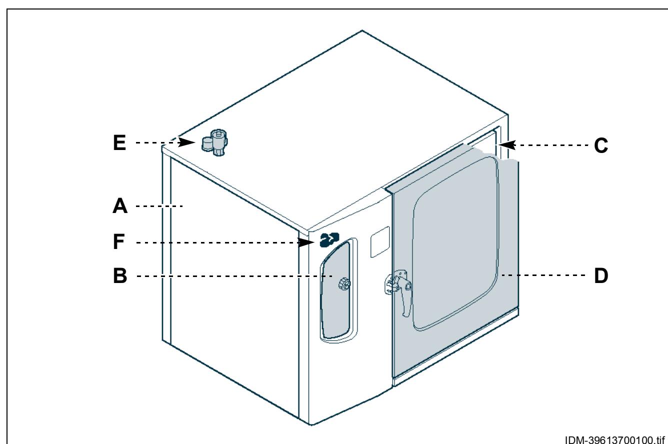


## DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.
Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando dal quale si possono impostare tutte quelle funzioni che consentono di ottenere cotture più uniformi.

**Organi principali**

**A)**Pannello vano componenti elettrici.
**B)**Pannello comandi.
**C)**Camera di cottura.
**D)**Porta forno.
**E)**Tubi scarico vapore.
**F)**Manopola scarico vapore




## DATI TECNICI

| Descrizione | Valore |
|---|---|
| Dimensioni forno | 1225x955x(1030+500) mm |
| Alimentazione elettrica | 400V3N 50 Hz |
| Potenza nominale | 24,8 kW |
| Dimensioni apertura camera | 641,5x830 mm |
| Dimensioni camera | 893x828x895 mm |
| Numero teglie | 12 |
| Dimensioni teglie | 530x650x40 mm |
| Corrente assorbita | 36A (400 V) |

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

 **Cautela - Avvertenza**

**Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.**

## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale.

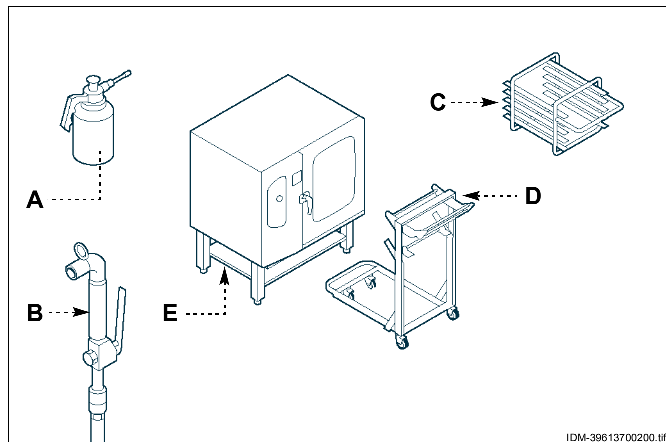
## DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione.
– **Vite estrattore**; da utilizzare per la sostituzione della ventola aria.

## ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.
**A)**Nebulizzatore (PND).
**B)**Lancia di lavaggio (LDL).
**C)**Telaio portateglie (passo 85).
**D)**Carrello per telaio portateglie.
**E)**Telaio di supporto.
**F)**"Kit" installazione sovrapposta.
**G)**"Kit" teglie da pasticceria.






IT

## NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

# USO E FUNZIONAMENTO 4

IT

## RACCOMANDAZIONI PER L'USO

**Importante**

**L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.**
**Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.**

## DESCRIZIONE COMANDI

1- **Manopola accensione**: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
   *Pos. 0: apparecchiatura disattivata*
   *Pos. 1: apparecchiatura attivata*
   Con la manopola in posizione "1" si accende anche la lampada all'interno del forno. Portare la manopola in posizione "0" per spegnerla.
2- **Manopola regolazione temperatura**: serve per regolare la temperatura all'interno del forno.
   ***Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.***
3- **Manopola impostazione tempo (Timer)**: serve per impostare il tempo di cottura.
   ***Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.***



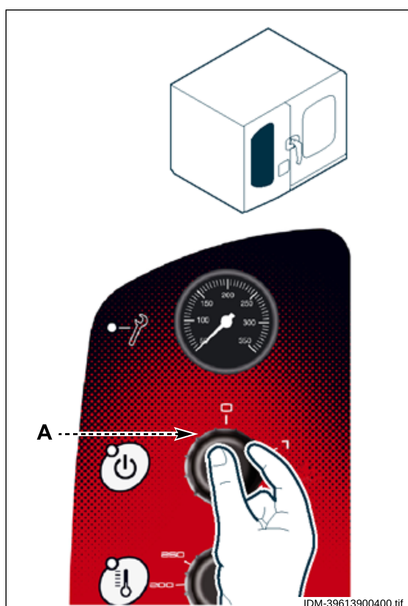
4- **Manopola impostazione umidità**: serve per impostare la percentuale di umidità.
*Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.*
5- **Termometro**: in fase di cottura indica il valore della temperatura all'interno del forno.
6- **Spia anomalie forno**: accesa segnala eventuali malfunzionamenti dell'apparecchiatura che richiedono interventi tecnici per ripristinarne il funzionamento.
7- **Spia rete**: accesa, segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
**Spia temperatura**: per segnalare la fase di riscaldamento del forno, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

**Accensione**

1- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2- Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
3- Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. 1), per attivare l'apparecchiatura.




**Spegnimento**

**Cautela - Avvertenza**

**Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.**

1- Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. 0), per disattivare l'apparecchiatura.
2- Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
3- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

## AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

**Importante**

**Prima di eseguire un ciclo di cottura è necessario preriscaldare la camera eseguendo un ciclo a vuoto.**
**Al termine del ciclo l'apparecchiatura interrompe il suo funzionamento ed entra in funzione un avvisatore acustico.**

**Avviamento**

1- Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 5).
2- Ruotare la manopola **(3)** in senso orario ed impostare un tempo di cottura di 15÷20 minuti.
3- Ruotare la manopola **(2)** in senso orario ed impostare una temperatura di cottura di 40÷50°C superiore a quella desiderata ed eseguire un ciclo di cottura a vuoto.
4- Ruotare la manopola **(4)** per impostare la percentuale di umidità.




**Arresto**

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo impostato ed entra in funzione un avvisatore acustico.

1- Ruotare la manopola **(1)** in senso antiorario (pos. 0), o aprire il portello, per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento.

## INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2- Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3- Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4- Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5- Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

## RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

**Cautela - Avvertenza**

**Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.**

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 7);
– la camera di cottura (vedi pag. 6);
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 6).

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– pulizia filtro ingresso acqua (vedi pag. 10);
– pulizia tubazioni di scarico (vedi pag. 10).



## RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

IT

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

**Tabella prodotti per la pulizia**

| Descrizione | Prodotti |
|---|---|
| Per lavare e risciacquare | Acqua potabile a temperatura ambiente. |
| Per pulire e asciugare | Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo. |
| Prodotti detergenti consigliati | Detergenti a base di:<br>potassa caustica max al 5%<br>soda caustica al 5% |
| Prodotti per eliminare odori sgradevoli | Prodotti brillantanti a base di:<br>acido citrico<br>acido acetico |

**Importante**

**Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

**Cautela - Avvertenza**

**Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).**

2- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle. Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
3- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
4- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
5- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

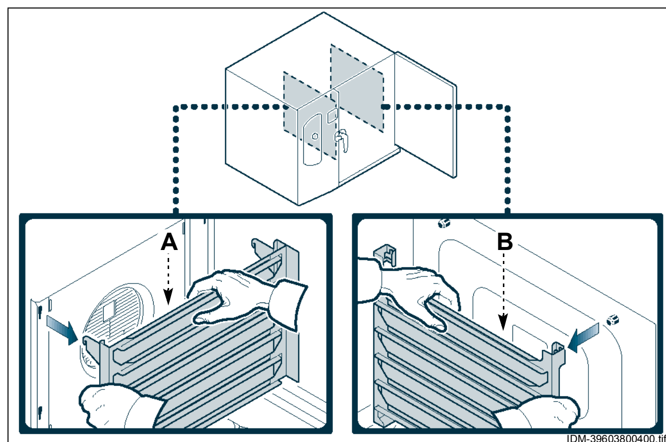
## PULIZIA CAMERA DI COTTURA

**Cautela - Avvertenza**

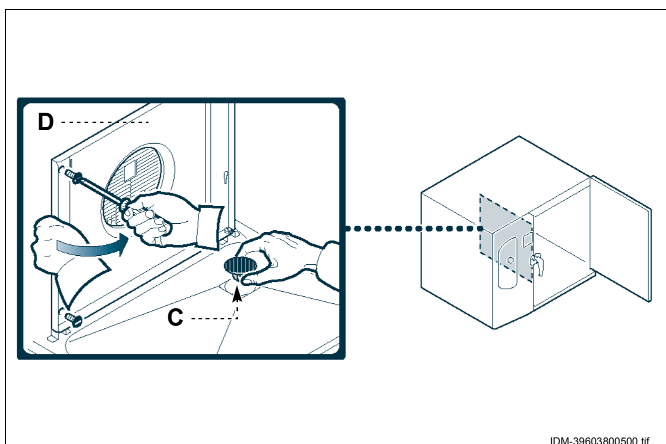
**Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera.**
**Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia".**
**Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.
2- Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie (**A**, **B**) e pulirli accuratamente.



3- Estrarre e pulire la griglia filtro (**C**).
4- Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (**D**).



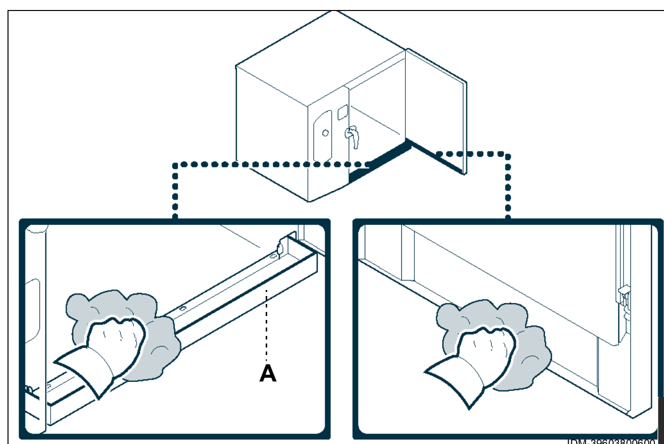

5- Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.
***Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".***
6- Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.
***Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore".***
7- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.
8- Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.
9- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura.
10- Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore (**D**).
11- Rimontare i telai portateglie (**A**, **B**) e la griglia filtro (**C**).

 **Cautela - Avvertenza**

**Al termine delle operazioni di pulizia eseguire un ciclo di cottura a vuoto per 15 min alla temperatura di 150°C prima di riutilizzare l'apparecchiatura. Per brevi periodi di inutilizzo, lasciare la porta del forno aperta.**

## PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Pulire la canalina raccoglicondensa posta nella parte inferiore della porta.
2- Pulire la vasca raccoglicondensa (**A**) e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.




# GUASTI 6

## RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento. Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.

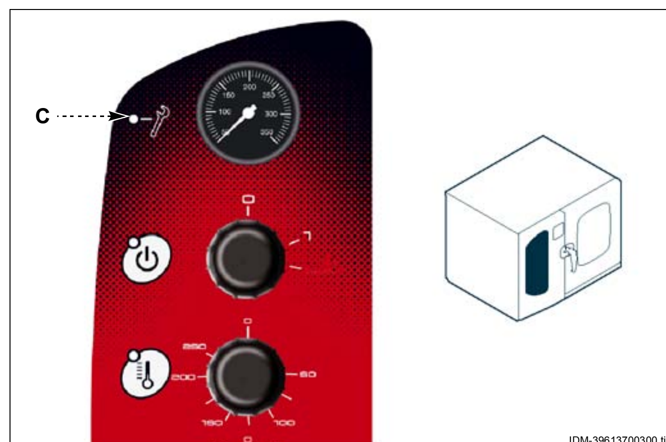
| Inconveniente | Causa | Rimedio |
|---|---|---|
| L'apparecchiatura non si accende | Fusibile "intervenuto" | Sostituire il fusibile (vedi pag. 11) |
| | Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico) | Premere il pulsante di ripristino del dispositivo |
| La spia di rete è accesa ma il termometro non segnala aumenti di temperatura | Non è stato impostato il tempo di cottura | Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min |
| | Non è stata impostata la temperatura di cottura | Impostare una temperatura di cottura maggiore di 50 °C |

IT

C13961370.fm

## TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme indicati dalla spia allarme anomalie **(A)**.




| Allarme | Inconveniente | Rimedio | Note |
|---|---|---|---|
| Allarme anomalie | Intervento protezioni termiche | Avvertire il servizio assistenza | Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura |
| | Intervento del termostato di sicurezza | Avvertire il servizio assistenza | Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura |



# MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7

IT

## RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

**Importante**

**Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.**

## IMBALLO E DISIMBALLO

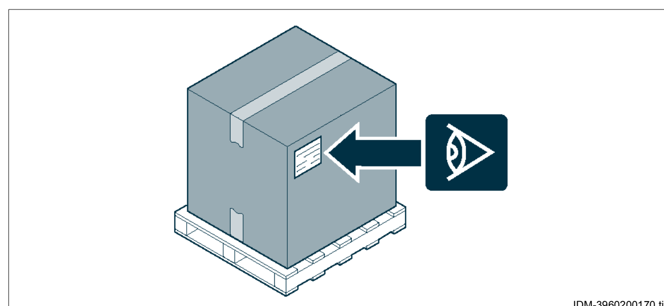
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

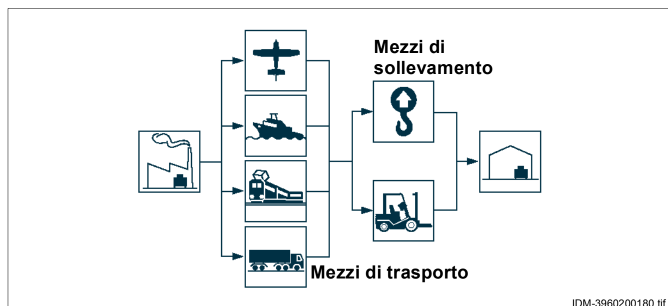
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



## TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

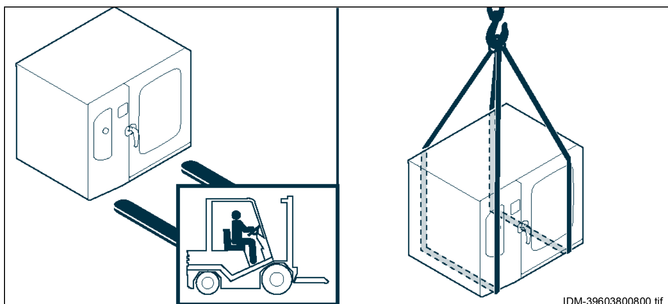



## MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

**Importante**

**Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.**




## INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare L'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

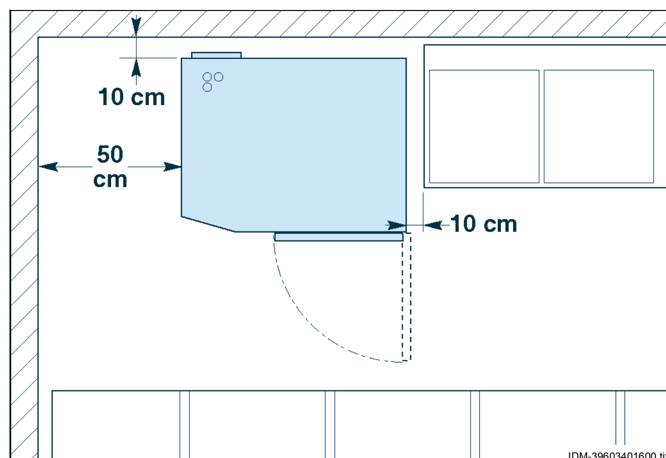
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

**Importante**

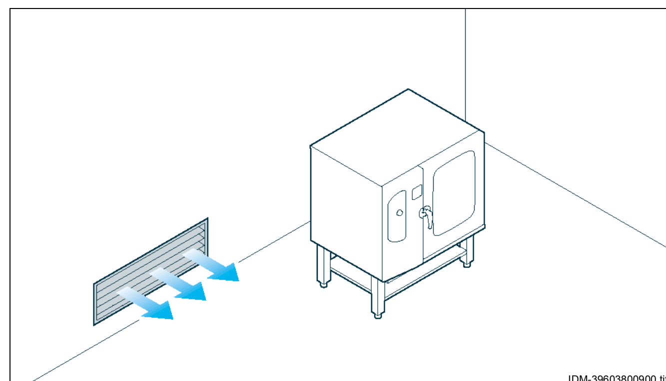
**Installare l'apparecchiatura sopra un basamento, (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.**




## VENTILAZIONE LOCALE

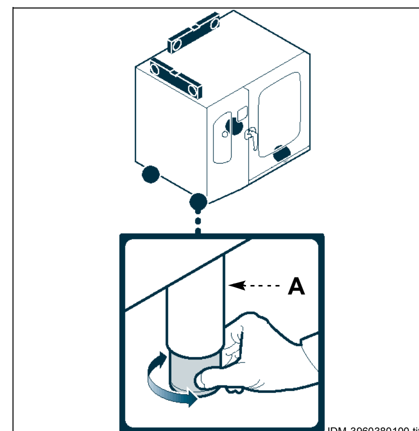
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.






## LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio (**A**) per livellare l'apparecchiatura.




IT

## ALLACCIAMENTO ACQUA

**Importante**

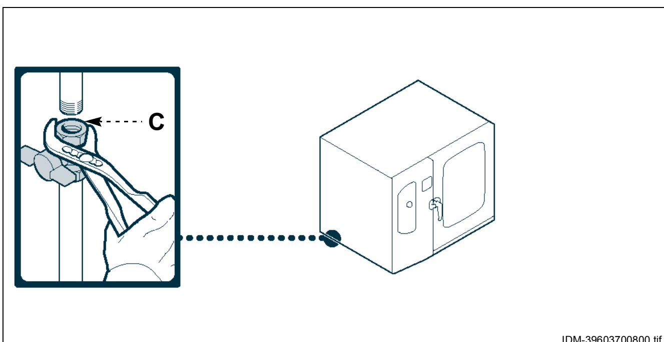
**Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.**

**Allacciamento alimentazione acqua**

1- Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (**C**), per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

**Importante**

**Il rubinetto (C), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).**






**Cautela - Avvertenza**

**L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella. Se tali caratteristiche non sono rispettate l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, si consiglia quindi l'utilizzo di un dispositivo di trattamento acqua.**

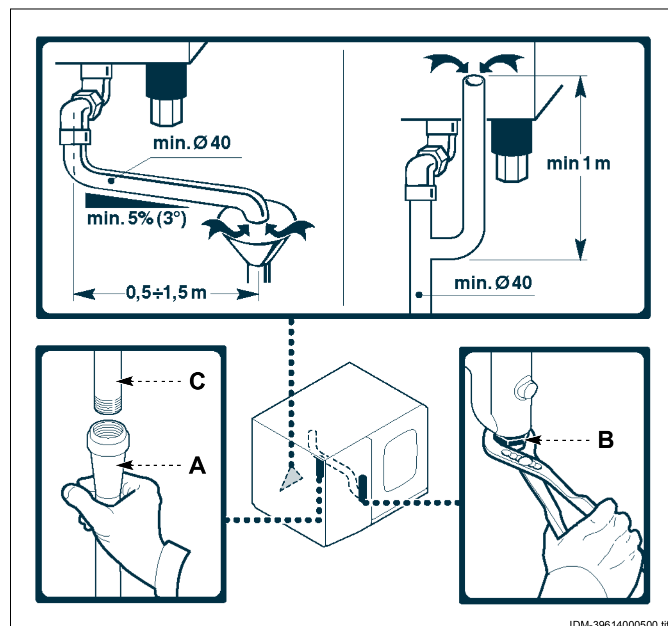
| Descrizione | Valore |
|---|---|
| Pressione | 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) |
| pH | 7÷7.5 |
| Conduttività | < 200μS/cm |
| Durezza | 9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm) |
| Contenuto di sali e ioni metallici | |
| Cloruri | < 30 mg/l |
| Solfati | < 40 mg/l |
| Ferro | < 0,1 mg/l |
| Rame | < 0,05 mg/l |
| Manganese | < 0,05 mg/l |
| Cloro | < 0,1 mg/l |

## ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura.

***Sulla tubazione di scarico dell'apparecchiatura è presente il tappo (B) per scaricare i detriti depositati.***




## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

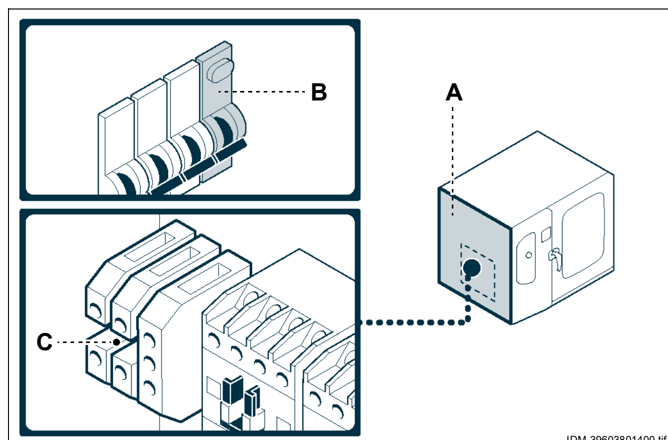
**Cautela - Avvertenza**

**L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N/PE .**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.**

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1- Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico (**B**), vicino all'apparecchiatura, con le seguenti caratteristiche.
   – Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3).
   – Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.
   – Classe B o C (IEC 898).
2- Svitare le viti e smontare il pannello laterale (**A**).
3- Collegare l'interruttore automatico sezionatore (**B**) alla morsettiera (**C**) dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.
   – Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
   – Temperatura di utilizzo: ≥70°C.
4- Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.




IT

C13961370O.fm

## COLLAUDO APPARECCHIATURA

**Importante**

**Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.**

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1- aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento;
2- agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico;
3- verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;
4- verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza;
5- effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

# REGOLAZIONI 8

## MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

# SOSTITUZIONE PARTI 9

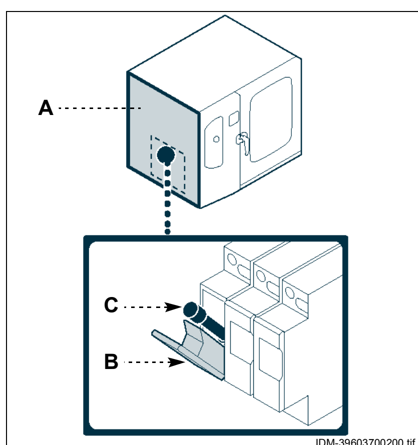
## RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.
Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

## SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Svitare le viti per smontare il pannello laterale (**A**).
2- Aprire il portafusibile (**B**) e sostituire il fusibile (**C**) danneggiato.
3- Richiudere il portafusibile e rimontare il pannello laterale ad operazione ultimata.




## SOSTITUZIONE LAMPADA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

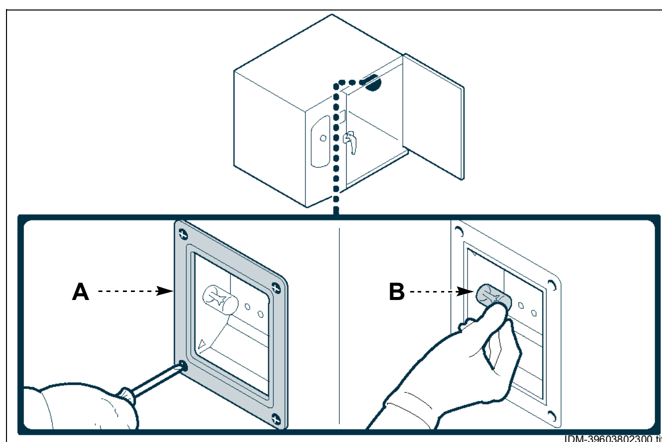
1- Svitare le viti e smontare il coprilampada (**A**).
2- Sfilare e sostituire la lampada (**B**).


**Cautela - Avvertenza**



**Per effettuare questa operazione, evitare il contatto diretto con la lampada alogena ed indossare eventualmente i guanti di protezione.**

3- Rimontare il coprilampada (**A**) e riavvitare le viti, ad operazione ultimata.




## DISMISSIONE APPARECCHIATURA

**Importante**

**Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.**

IT

# CONTENTS



1st PART  (chapters 1–6)

2nd PART  (chapters 7–9)

# INDEX



GB

## INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



**1st part**: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



**2nd part**: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

## PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.



A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.



Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



**Caution - warning**

**Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.**



**Important**

**Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.**

## IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

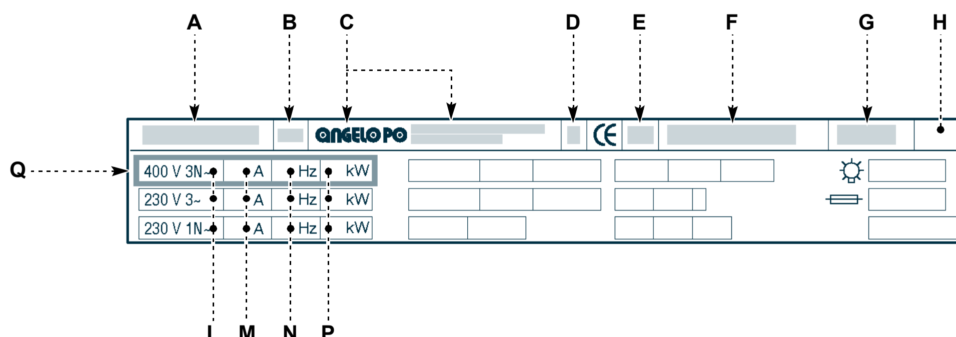
**A)**Appliance model.
**B)**Type of customisation.
**C)**Constructor identification.
**D)**Insulation class.
**E)**Year of construction.
**F)**Serial number.
**G)**Protection rating.
**H)**Country of destination.
**L)**Voltage (V).
**M)**Absorption (A).
**N)**Frequency (Hz).
**P)**Rated power (kW).
**Q)**Test voltage indicator.

## PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GB

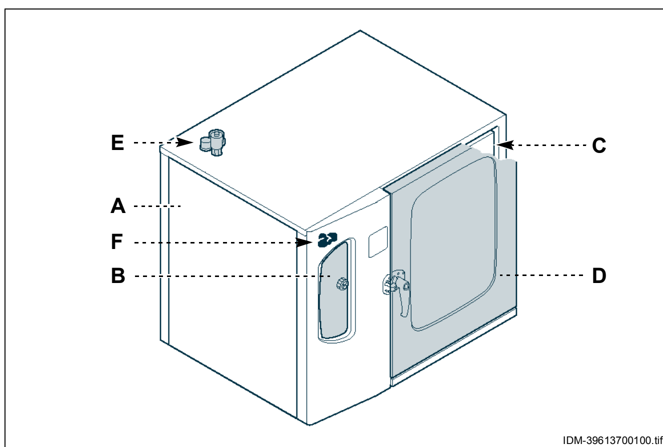


## GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.
The appliance's functions are controlled by a control board allowing setting of all the functions provided to allow more uniform cooking.

**Main Parts**

**A)**Electrical component compartment panel
**B)**Control board
**C)**Cooking chamber
**D)**Oven door
**E)**Steam exhaust pipes
**F)**Steam exhaust knob




## TECHNICAL DATA

| Description | Value |
|---|---|
| Oven dimensions | 1225x955x(1030+500) mm |
| Electricity supply | 400V3N 50 Hz |
| Rated power | 24,8 kW |
| Chamber opening dimensions | 641,5x830 mm |
| Chamber dimensions | 893x828x895 mm |
| Number of containers | 12 |
| Containers dimensions | 530x650x40 mm |
| Current rating | 36A (400 V) |

## SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.



**Caution - warning**

**Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.**

## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See chart at back of manual for the position of the signs provided.

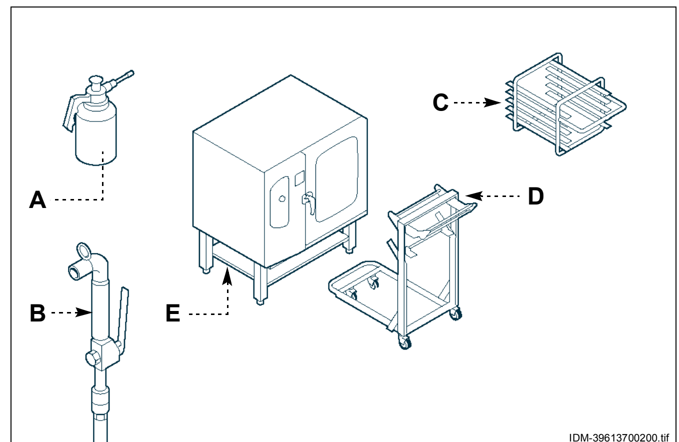
## STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:
– **Driver screw**: for use when replacing the air fan.

## OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.
**A)**Detergent spray PND.
**B)**Washing spray gun LDL.
**C)**Container rack (spacing 85).
**D)**Container rack trolley.
**E)**Support frame.
**F)**Stacked installation kit.
**G)**Set of pastry trays.






GB

## SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

# USE AND OPERATION 4

## RECOMMENDATIONS FOR USE

**Important**

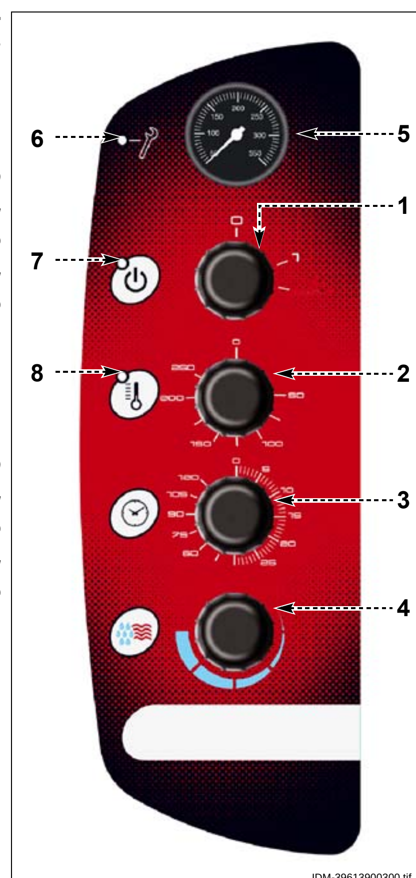
**The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.**

## DESCRIPTION OF CONTROLS

1- **On-off knob**: for switching the electricity supply to the appliance on and off.
   *0 setting: appliance off*
   *1 setting: appliance on*
   When the knob is turned to the “1” setting the light inside the oven also comes on. Turn the knob to the “0” setting to switch it off.

2- **Temperature regulator knob**: for regulating the temperature inside the oven.
   ***Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.***

3- **Time setting knob (Timer)**: for setting the cooking time.
   ***Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.***




GB

C139613700_1.fm

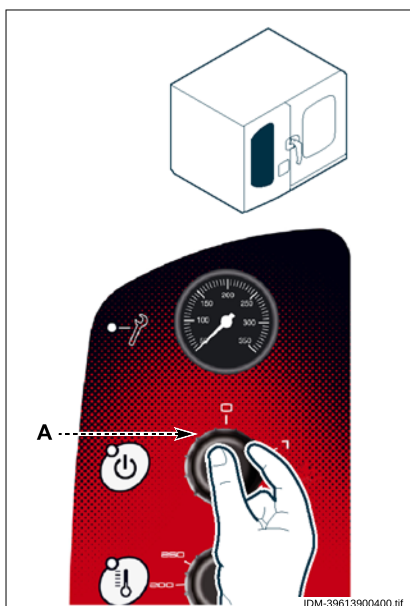
4- **Humidity setting knob**: to set the percentage of humidity. ***Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.***
5- **Thermometer**: during cooking it shows the value of the temperature inside the oven.
6- **Oven malfunction light**: comes on to indicate an appliance malfunction requiring technical work to restore normal operation.
7- **Mains light**: comes on to indicate that the electricity supply is on.
8- **Temperature light**: indicates that heating of the oven is in progress, goes out when the set temperature is reached.

## SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

To carry out this operation, proceed as follows.

**Lighting**

1- Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
2- Turn on the water supply tap.
3- Turn the knob **(A)** clockwise (1 setting) to turn on the appliance.




**Turning off**

**Important**

**Always switch off the appliance after use.**

1- Turn the knob **(A)** anti-clockwise (0 setting) to turn off the appliance.
2- Turn off the water supply tap.
3- Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

## STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

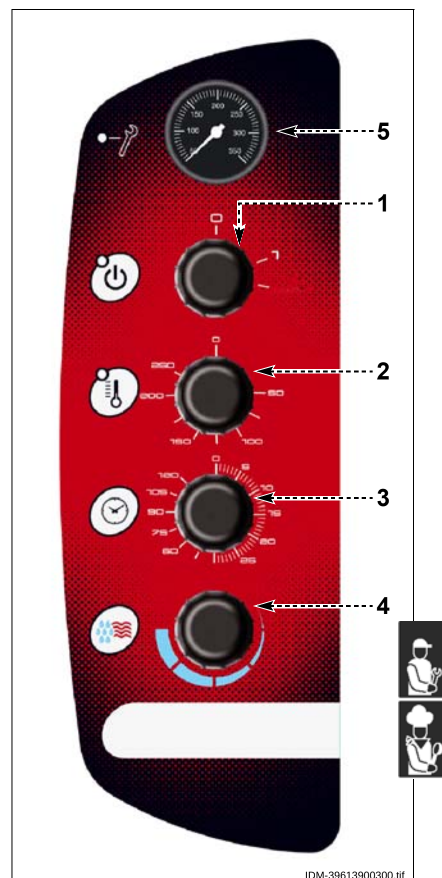
To carry out this operation, proceed as follows.

**Important**

**Before performing a cooking cycle, the chamber must be warmed up by carrying out a cycle empty.**
**At the end of the cycle the appliance shuts down and a buzzer sounds.**

**Starting**

1- Switch on the appliance (see page 5).
2- Turn the knob **(3)** clockwise and set a cooking time of 15÷20 minutes.
3- Turn the knob **(2)** clockwise and set a cooking temperature 40÷50°C higher than the required temperature, then perform a cooking cycle with no food in the oven.
4- Turn the knob **(4)** to set the percentage of humidity.




**Stopping**

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time and a buzzer sounds.

1- Turn the knob **(1)** anti-clockwise (0 setting) or open the door to interrupt the cooking cycle at any moment.

## LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1- Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2- Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3- Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4- Carry out all the servicing procedures.
5- Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

GB

## RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

**Caution - warning**

**Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.**

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:
- the condensation collection tank (see page 7);
- the cooking chamber (see page 6);
- the appliance and the surrounding environment (see page 6).

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
- cleaning of the water intake filter (see page 10);
- cleaning of the drain lines (see page 10).



## RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

**Table of cleaning products**

| Description | Products |
|---|---|
| For washing and rinsing | Drinking water at room temperature |
| For cleaning and drying | Non-abrasive cloth which does not leave any lint |
| Recommended detergents | Detergents containing:<br>max. 5% caustic soda<br>5% potash |
| Products for eliminating unpleasant smells | Polishes containing:<br>citric acid<br>acetic acid |

**Important**

**Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.**

The precautions which follow are also important.

1- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

 **Caution - warning**

**Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).**

2- Rinse surfaces with drinking water and dry.

3- Do not use pressurised water jets. Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

4- Remove food residues immediately before they set.

5- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

## CLEANING THE COOKING CHAMBER

 **Caution - warning**

**Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly.**

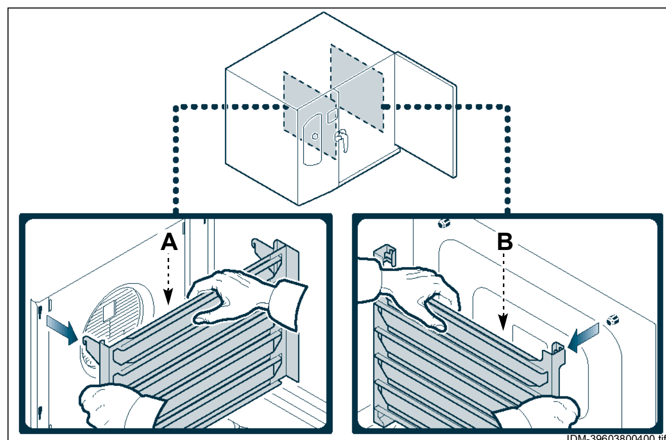
**For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table.**

**Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.**

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.

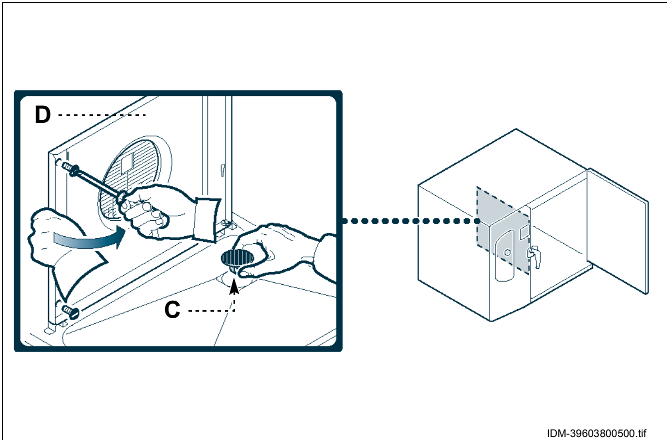
2- Extract the container racks **(A-B)** from the oven and clean them thoroughly.




GB

C13961370.fm

3- Extract and clean the filter mesh **(C)**.
4- Undo the screws to open the deflector panel **(D)**.

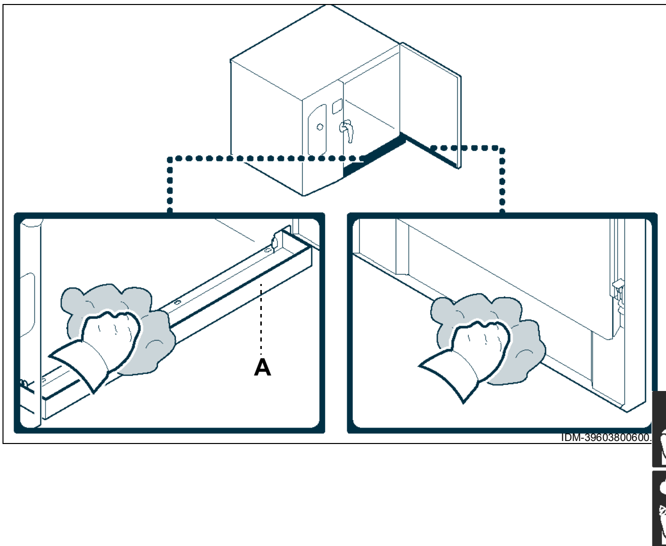



5- Wet all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan with water.
***Use of the "washing spray gun" accessory is recommended for this procedure.***
6- Spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan, and leave it to act for 10-15 min.
***Use of the "detergent spray" accessory is recommended for this procedure.***
7- Rinse and dry all the surfaces of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.
8- Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
9- Rinse and dry the surfaces of the cooking chamber.
10- Screw the screws back in to close the deflector panel **(D)**.
11- Replace the container racks **(A-B)** and the filter mesh **(C)**.

**Caution - warning**
**On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty for 15 min at the temperature of 150°C before reusing the appliance. For short periods out of use, leave the oven door open.**

### CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.
1- Clean the condensation collection channel in the bottom of the door.
2- Clean the condensation collection tank **(A)** and check that the drain hole and line are not blocked.




## FAULT 6

### TROUBLESHOOTING

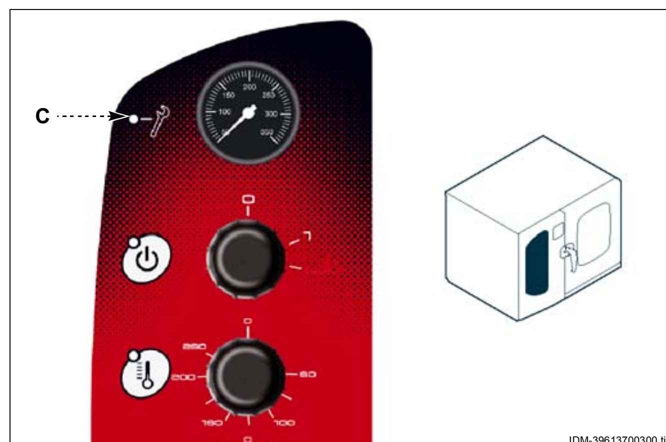
The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.
The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation. If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

| Fault | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| The appliance does not switch on | Fuse "blown" | Replace the fuse (see page 11) |
| | Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped | Press device reset button |
| The pilot light is on but the thermometer does not indicate any increases in temperature | The cooking time has not been set | Set a cooking time different from 0 min |
| | The cooking temperature has not been set | Set a cooking temperature above 50 °C |

GB

## TABLE OF ALARM INDICATIONS

The information provided below is intended to identify the alarm signals provided by the malfunction alarm light **(A)**.




| Alarm | Fault | Remedy | Notes |
|---|---|---|---|
| Malfunction alarm | Overload cutouts tripped | Inform the after-sales service | The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out |
| | Safety thermostat tripped | Inform the after-sales service | The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out |



# HANDLING AND INSTALLATION 7

## RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

**Important**

**When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.**

## PACKAGING AND UNPACKING

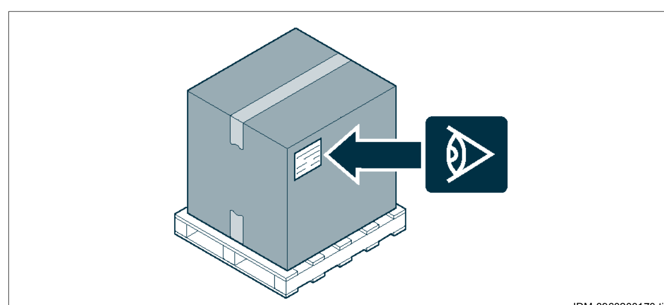
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

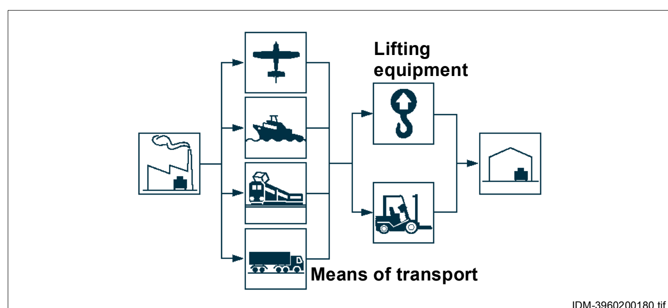
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



## TRANSPORT

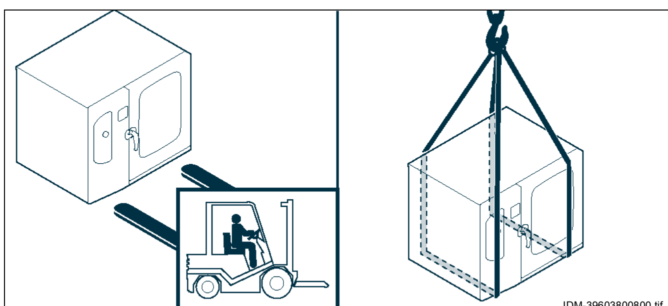
Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.




## HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

**Important**
**When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.**




## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

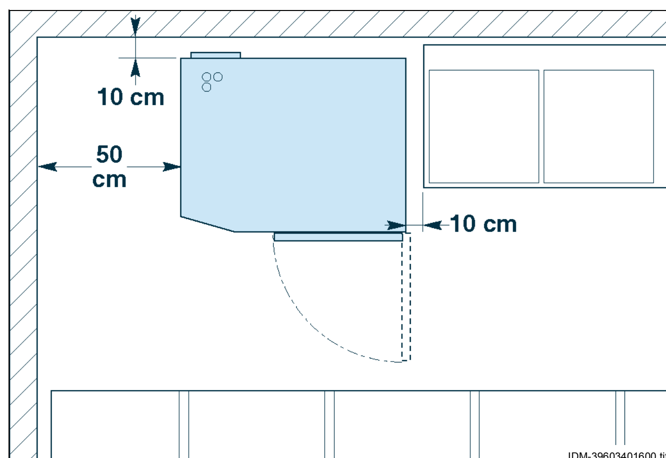
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

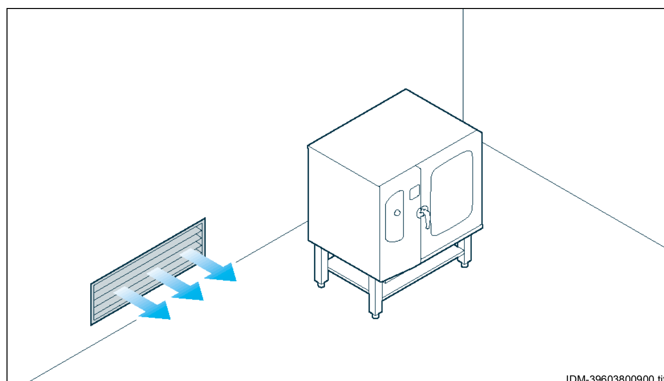
**Important**
**Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.**




## ROOM VENTILATION

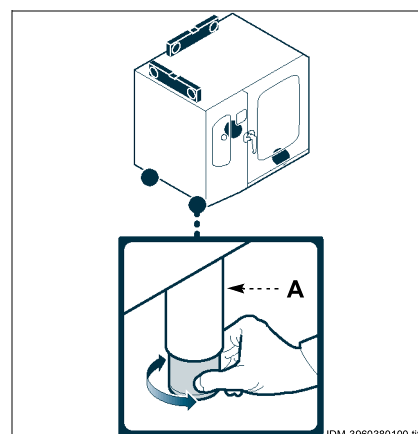
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.






## LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.




GB

C13961370O.fm

## WATER CONNECTION

**Caution - warning**

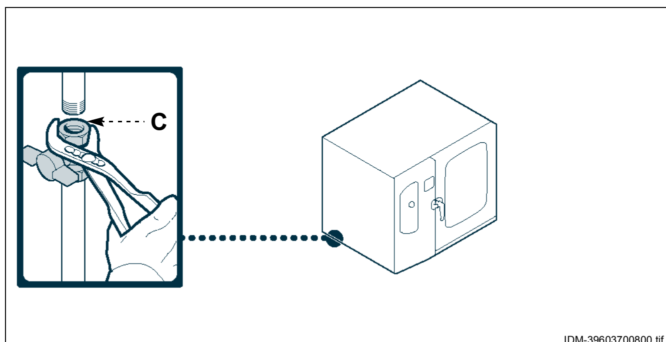
**Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.**

**Water supply connection**

1- Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(C)** to allow the water supply to be cut off when necessary.

**Important**

**The tap (C), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.**






**Caution - warning**

**The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not complied with the appliance might suffer damage; a water treatment device should therefore be installed.**

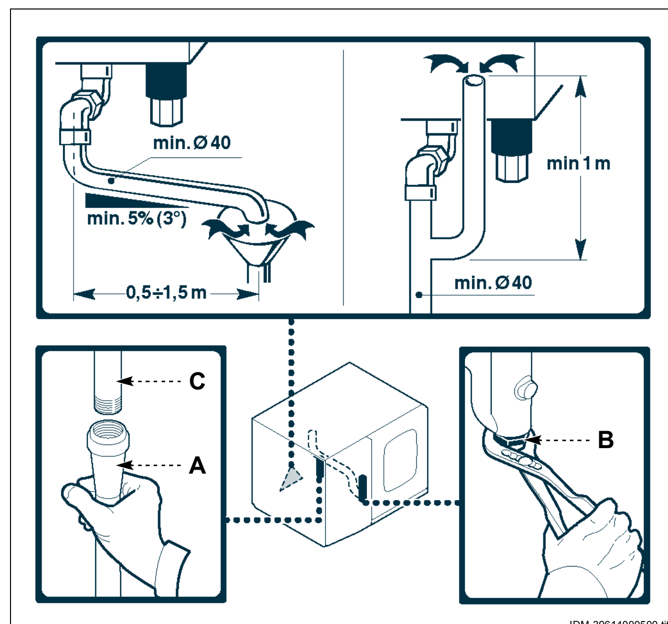
| Description | Value |
|---|---|
| Pressure | 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) |
| pH | 7÷7.5 |
| Conductivity | < 200µS/cm |
| Hardness | 9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm) |
| Salt and metallic ion content: | |
| Chlorides | < 30 mg/l |
| Sulphates | < 40 mg/l |
| Iron | < 0,1 mg/l |
| Copper | < 0,05 mg/l |
| Manganese | < 0,05 mg/l |
| Chlorine | < 0,1 mg/l |

## WATER DRAIN CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.

***The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited.***




## ELECTRICAL CONNECTION

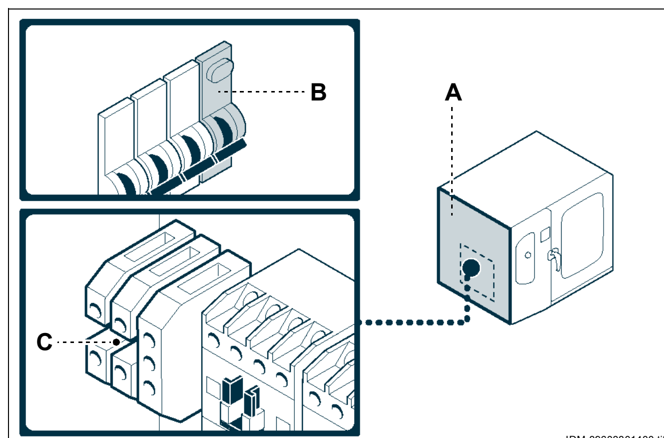
**Caution - warning**

**The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N/PE.**

**Before doing any work, cut off the mains electricity supply.**

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1- If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, close to the appliance, with the following characteristics.
   - Thermal breaker device (to adjust see table on page 3).
   - Differential breaker set at 30 mA.
   - Class B or C (IEC 898).
2- Undo the screws and remove the side panel **(A)**.
3- Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.
   - Weight: ≥ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57).
   - Temperature of use: ≥ 70°C.
4- Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.



## TESTING OF THE APPLIANCE

**Important**

**Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.**

To test the system, make the following checks.

1- Turn on the water supply tap and make sure that the connection is watertight.
2- Turn on the master switch to check the electrical connection.
3- Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
4- Check that the safety device is operating correctly.
5- Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

# ADJUSTMENTS 8

## ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

# REPLACING PARTS 9

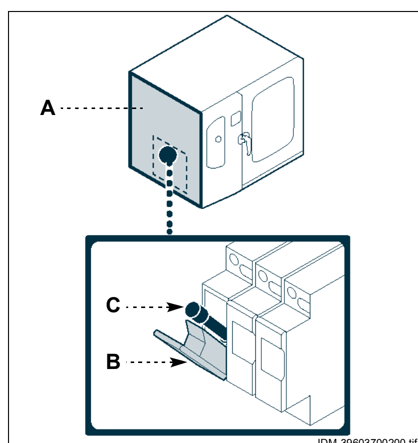
## RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.
If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.
The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.
When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

## REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws to remove the side panel **(A)**.
2- Open the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.
3- Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.




## CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

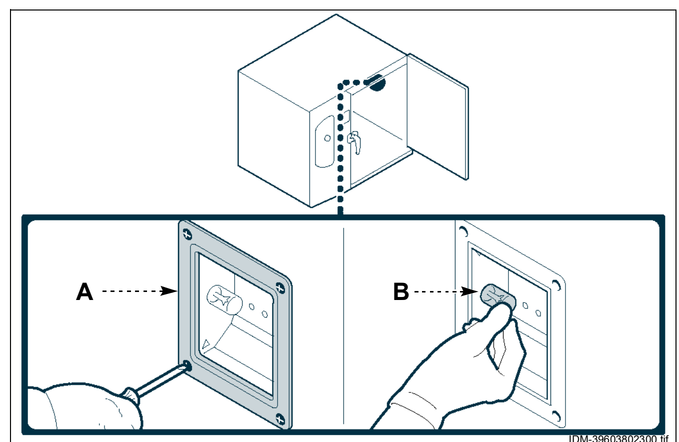
1- Undo the screws and remove the lamp cover **(A)**.
2- Extract and replace the lamp **(B)**.


**Caution - warning**



**During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.**

3- Replace the lamp cover **(A)** and retighten the screws when the operation is complete.




## DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

**Important**

**This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.**

GB

C139613700.fm

# INHALTSVERZEICHNIS



# SACHREGISTER



DE

## INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



**1. Teil**: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



**2. Teil**: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

## ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



**Vorsicht - Achtung**

**Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.**



**Wichtig**

**Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.**

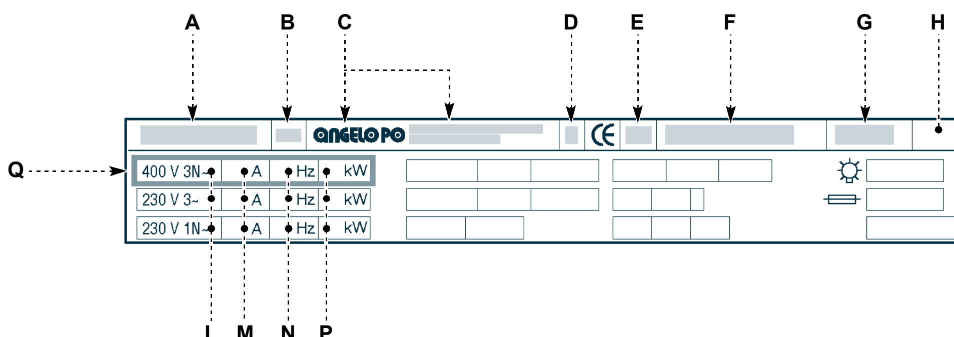
## TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

**A)**Gerätemodell.
**B)**Art der Anpassung.
**C)**Angabe des Herstellers.
**D)**Isolierstoffklasse.
**E)**Baujahr.
**F)**Seriennummer.
**G)**Schutzart.
**H)**Bestimmungsland.
**L)**Spannung (V).
**M)**Stromaufnahme (A).
**N)**Frequenz (Hz).
**P)**Angabe der Leistung (Kw).
**Q)**Abnahmespannungsanzeige.

## KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

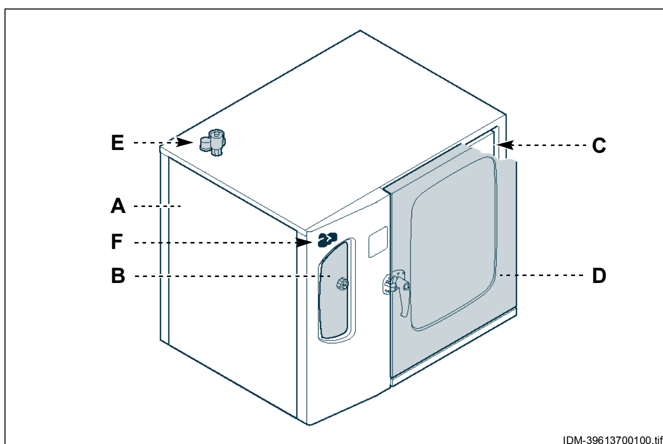


## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.
Die Funktionen des Geräts werden über ein Bedienfeld gesteuert, mit dem man alle Funktionen einstellen kann, die es gestatten, eine möglichst gleichförmige Garung zu erhalten.

**Hauptorgane**

**A)**Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten.
**B)**Bedienfeld.
**C)**Garraum.
**D)**Backofentür.
**E)**Dampfablassrohre.
**F)**Schalter für Dampfauslass.




## TECHNISCHE DATEN

| Beschreibung | Wert |
|---|---|
| Abmessungen des Backofens | 1225x955x(1030+500) mm |
| Spannungsversorgung | 400V3N 50 Hz |
| Nennleistung | 24,8 kW |
| Abmessungen der Garraumöffnung | 641,5x830 mm |
| Abmessungen des Garraums | 893x828x895 mm |
| Anzahl Bleche | 12 |
| Abmessungen der Bleche | 530x650x40 mm |
| Stromaufnahme | 36A (400 V) |

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.


**Vorsicht - Achtung**

**Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.**

## SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs.

## ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

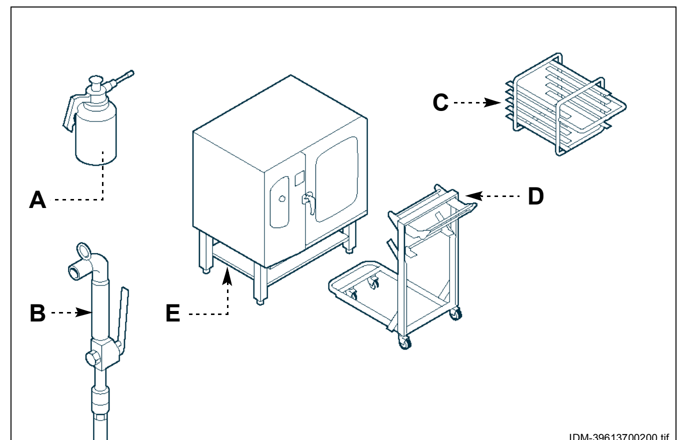
Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:
– **Auszieher**: er dient zum Austauschen des Ventilators.

## OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

**A)**Sprühpistole PND.
**B)**Schlauchbrause LDL.
**C)**Hordengestell (Teilung 85).
**D)**Wagen für Hordengestell.
**E)**Untergestell.
**F)**Satz für die Aufbaumontage.
**G)**Satz Backbleche.






DE

C139613700.fm

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.





## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

**Wichtig**

**Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.**

DE

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1- **Ein/Aus-Schalter**: Er dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
*Pos. 0: Gerät ausgeschaltet.*
*Pos. 1: Gerät eingeschaltet.*
Wenn sich der Schalter in der Schaltstellung “1” befindet, ist auch die Lampe im Innern des Backofens eingeschaltet. Den Schalter in die Schaltstellung “0” schalten, um sie auszuschalten.

2- **Temperaturwahlschalter**: Er dient zum Einstellen der Temperatur im Backofen.
***Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.***

3- **Schalter zum Einstellen der Zeit (Timer)**: Er dient zum Einstellen der Garzeit.
***Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.***



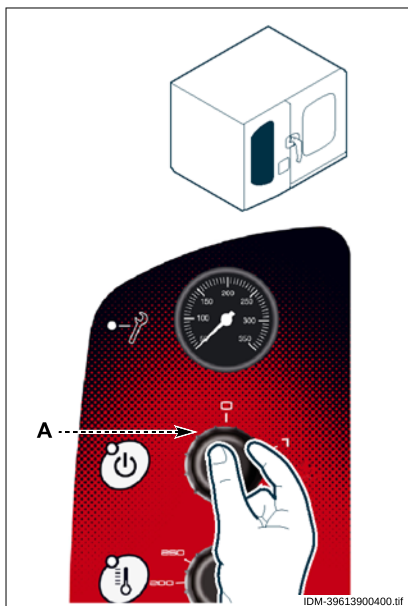
4- **Schalter zum Einstellen der Feuchtigkeit**: Einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit.
   ***Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.***
5- **Thermometer**: Es zeigt während des Backens/Bratens die Temperatur im Backofen an.
6- **Störungskontrollleuchte Backofen**: Wenn sie leuchtet, liegt eine Betriebsstörung des Geräts vor, die technische Eingriffe zum Wiederherstellen der Funktionsfähigkeit erforderlich macht.
7- **Kontrollleuchte Stromzufuhr**: Das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.
8- **Kontrollleuchte Temperatur**: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens; sie erlischt nach Erreichen der Temperatur.

## EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

**Zündung**

1- Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
2- Den Wasserhahn öffnen.
3- Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1), um das Gerät einzuschalten.




**Abschaltung**

**Wichtig**

**Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.**

1- Den Schalter **(A)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 0), um das Gerät auszuschalten
2- Den Wasserhahn schließen.
3- Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

## STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

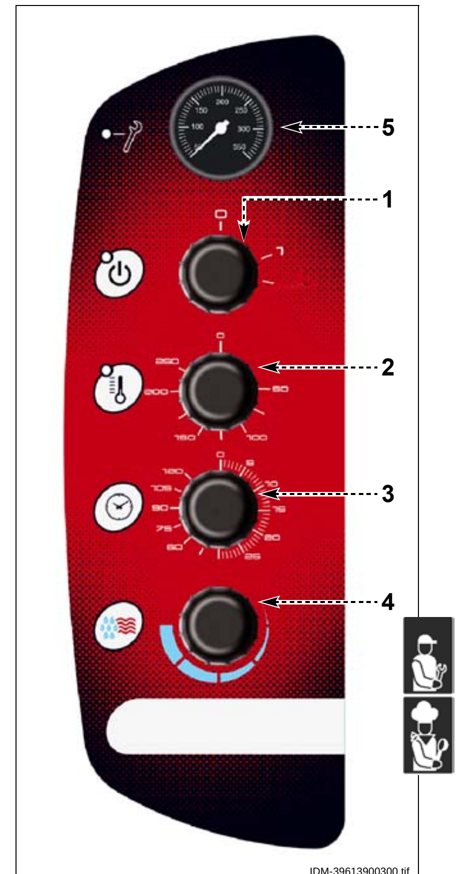
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

**Wichtig**

**Vor Beginn eines Garzyklus muss der Garraum mit einem Leerzyklus vorgeheizt werden.**
**Am Ende des Zyklus unterbricht das Gerät seinen Betrieb und der akustische Signalgeber ertönt.**

**Starten**

1- Das Gerät einschalten (siehe Seite 5).
2- Den Schalter **(3)** im Uhrzeigersinn drehen und eine Garzeit von 15÷20 Minuten einstellen.
3- Den Schalter **(2)** im Uhrzeigersinn drehen, eine Gartemperatur einstellen, die um 40÷50°C höher ist als die gewünschte Temperatur und einen Leer-Garzyklus ausführen.
4- Den Schalter **(4)** drehen, um den Prozentsatz der Feuchtigkeit einzustellen.




**Stoppen**

Der Garzyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestoppt und der akustische Signalgeber ertönt.

1- Den Schalter **(1)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 0) oder die Backofentür öffnen, um den Garzyklus zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.

## LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1- Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2- Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3- Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4- Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5- Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

**Vorsicht - Achtung**

**Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Insbesondere den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.**

Folgende Elemente sind nach **jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:
- Kondenswasserwanne (siehe Seite 7);
- Garraum (siehe Seite 6);
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 6).

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:



- Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Seite 10);
- Reinigung der Abgasrohre (siehe Seite 10).

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

**Tabelle der Reinigungsmittel**

| Beschreibung | Produkte |
|---|---|
| Zum Waschen und Spülen | Leitungswasser mit Raumtemperatur |
| Zum Reinigen und Trocknen | Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt |
| Empfohlene Reinigungsmittel | Reiniger auf Basis von:<br>Kalilauge, max. 5%<br>Natron, 5% |
| Produkte zum Beseitigen von Gerüchen | Klarspüler auf Basis von:<br>Zitronensäure<br>Essigsäure |

**Wichtig**

**Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.**

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:
1- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.

**Vorsicht - Achtung**

**Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).**

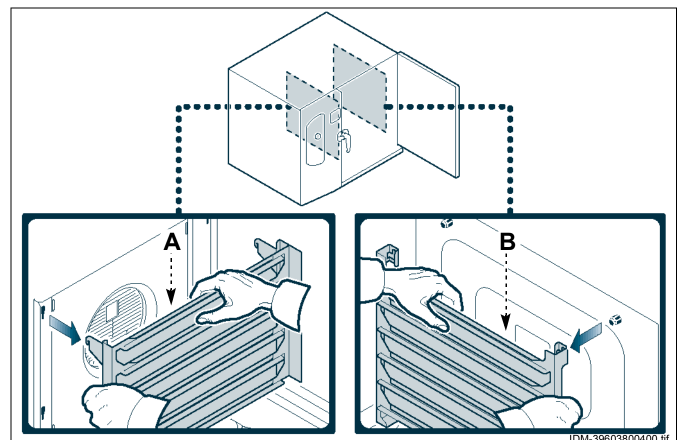
2- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
3- Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger. Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
4- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
5- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

## REINIGUNG DES GARRAUMS

**Vorsicht - Achtung**

**Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen.**
**Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden.**
**Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.**

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1- Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.
2- Die Hordengestelle **(A-B)** aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.

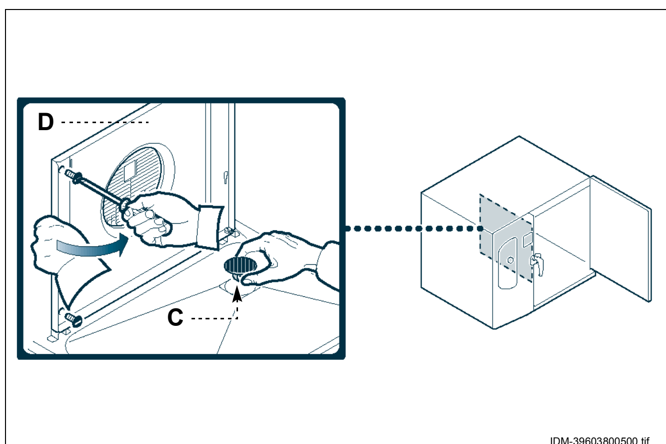



DE

C13961370.fm

3- Das Filtergitter **(C)** herausnehmen und reinigen.

4- Die Schrauben lösen, um den Schirm **(D)** zu öffnen.




5- Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.
***Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.***

6- Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10-15 Minuten einwirken lassen.
***Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.***

7- Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.

8- Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9- Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.

10- Die Schrauben zum Verschließen des Schirms **(D)** wieder einschrauben.

11- Die Hordengestelle **(A-B)** und das Filtergitter **(C)** wieder einbauen.



**Vorsicht - Achtung**

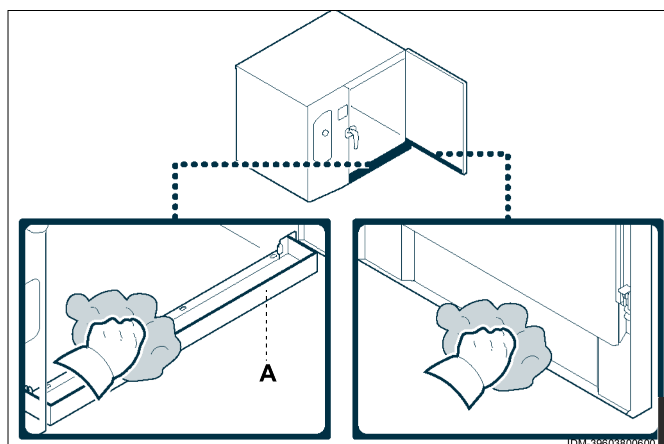
**Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus von 15 Minuten Dauer mit einer Temperatur von 150°C ausführen. Während kurzer Nichtverwendungszeiten die Backofentür geöffnet lassen.**

### REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND - WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Den Kondenswasserkanal auf der Unterseite des Backofentür reinigen.

2- Die Kondenswasserwanne **(A)** reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.




## DEFEKTE 6

### FEHLERSUCHE

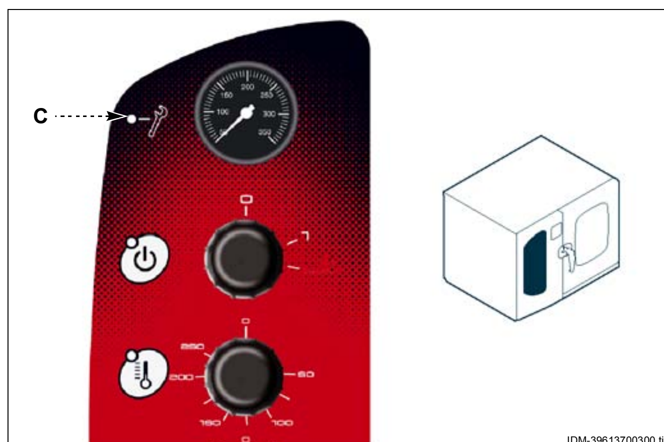
Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden. Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

| Störung | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das Gerät schaltet sich nicht ein | Sicherung ausgelöst | Die Sicherung ersetzen (siehe Seite 11) |
| | Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais) | Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken |
| Die Netzkontrollleuchte ist eingeschaltet, aber das Thermometer zeigt keinen Temperaturanstieg an | Es wurde keine Garzeit eingestellt | Eine von 0 Minuten verschiedene Garzeit einstellen |
| | Es wurde keine Gartemperatur eingestellt | Eine Gartemperatur von mehr als 50 °C einstellen |

DE

## TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die durch die Fehler-/Störungsanzeige **(A)** signalisiert werden.




| Fehlermel-dung | Störung | Lösung | Anmerkungen |
|---|---|---|---|
| Alarm Störung | Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst | Den Kundendienst verständigen | Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden |
| | Auslösung des Sicherheitsthermostats | Den Kundendienst verständigen | Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden |



# HANDHABUNG UND INSTALLATION 7

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

**Wichtig**

**Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.**

## VERPACKUNG UND AUSPACKEN

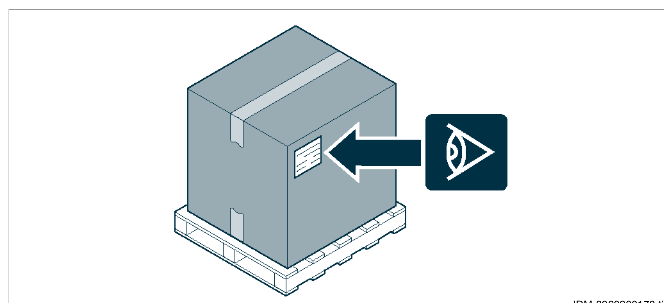
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

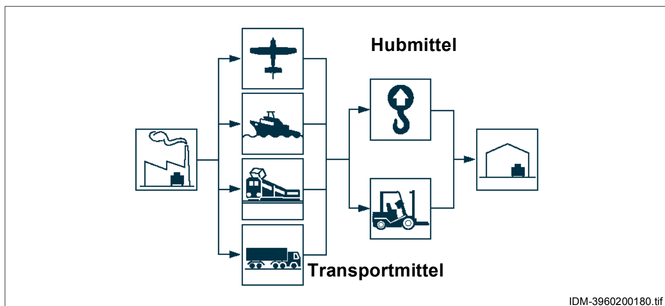
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



## TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

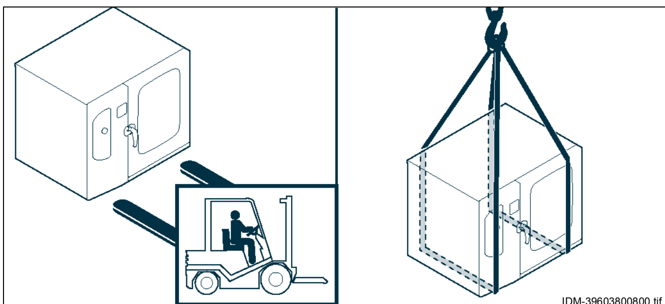



## HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

**Wichtig**

**Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.**




## INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

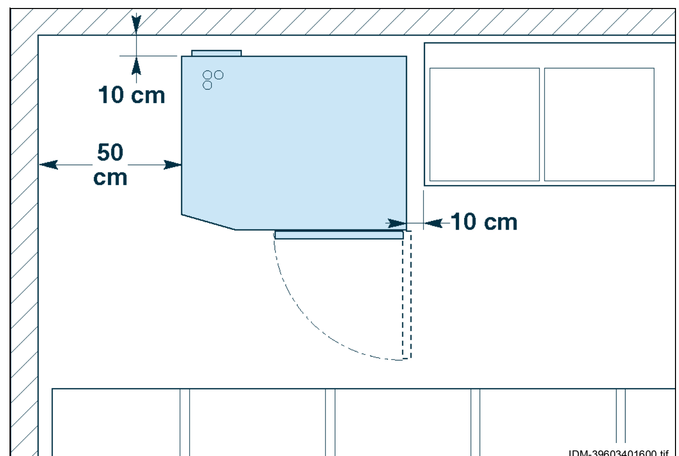
Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

**Wichtig**

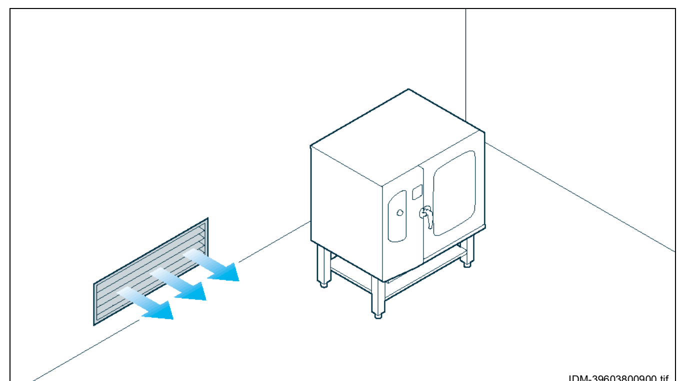
**Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.**




## RAUMBELÜFTUNG

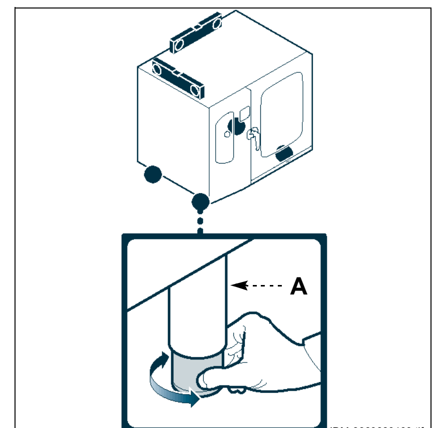
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.






## NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.




DE

C13961370.fm

## WASSERANSCHLUSS

### Vorsicht - Achtung

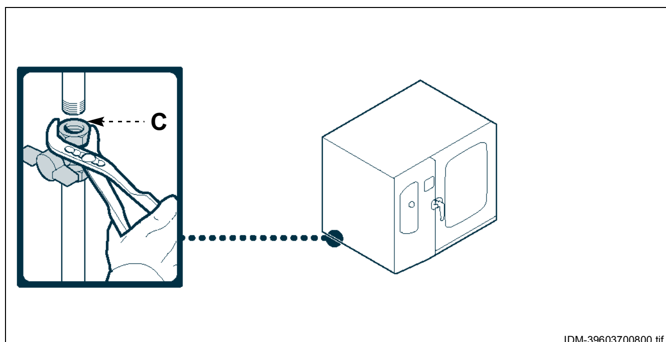
**Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.**

**Anschluss des Wasserzulaufs**

1- Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn **(C)** zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können.

### Wichtig

**Der Absperrhahn (C) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.**






### Vorsicht - Achtung

**Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat. Wenn diese Eigenschaften nicht gegeben sind, kann das Gerät Schaden nehmen. Es wird in diesem Fall der Einsatz einer Wasseraufbereitungseinrichtung empfohlen.**

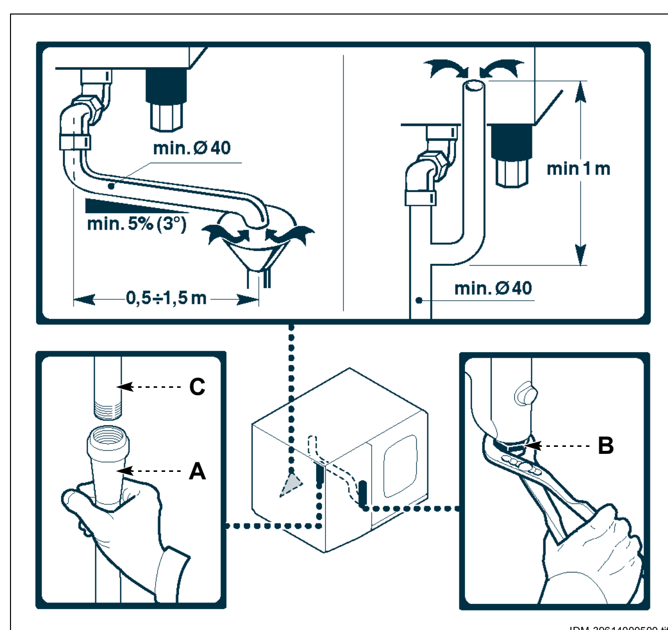
| Beschreibung | Wert |
|---|---|
| Druck | 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) |
| pH | 7÷7.5 |
| Leitfähigkeit | < 200µS/cm |
| Härte | 9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm) |
| Gehalt an Salzen und Metallionen<br>Chlorid<br>Sulfate<br>Eisen<br>Kupfer<br>Mangan<br>Chlor | <br>< 30 mg/l<br>< 40 mg/l<br>< 0,1 mg/l<br>< 0,05 mg/l<br>< 0,05 mg/l<br>< 0,1 mg/l |

## ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Das Netzrohr **(A)** an das Anschlussrohr **(C)** des Geräts anschließen.

***Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.***



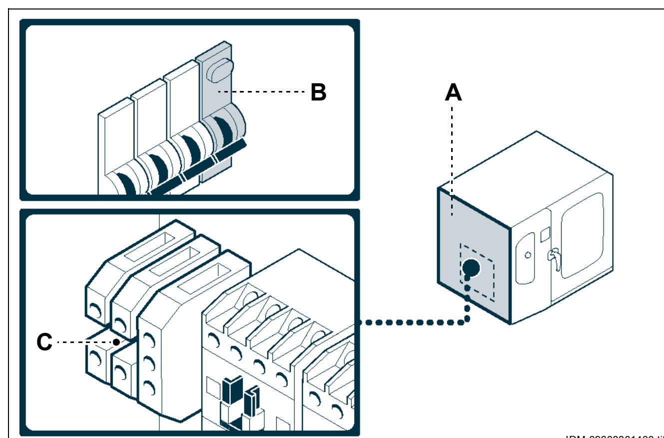

## STROMANSCHLUSS

### Vorsicht - Achtung

**Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N/PE geliefert. Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.**

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1- Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter **(B)** in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.
   – Thermischer Auslöser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 3).
   – Fehlerstromauslöser, eingestellt auf 30 mA.
   – Klasse B oder C (IEC 898).
2- Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(A)** ausbauen.
3- Den automatischen Trennschalter **(B)** nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, dass die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste **(C)** des Geräts und an das Stromnetz anschließen.
   – Gewicht: ≥ Typ H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC 57).
   – Betriebstemperatur: ≥ 70°C.
4- Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.



## TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

**Wichtig**

**Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.**

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1- Den Wasserhahn öffnen und die Verbindung auf Dichtheit prüfen.

2- Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.

3- Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.

4- Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

5- Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

# EINSTELLUNGEN 8

## EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

# AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

## HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

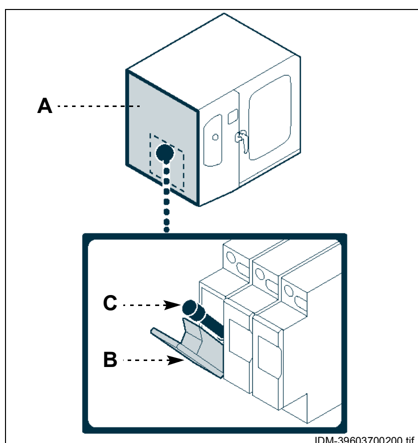
## AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.

2- Den Sicherungshalter **(B)** öffnen und die defekte Sicherung **(C)** ersetzen.

3- Anschließend den Sicherungshalter wieder schließen und das Seitenblech wieder anbringen.




## AUSTAUSCH DER LAMPE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben ausschrauben und die Lampenabdeckung **(A)** ausbauen.

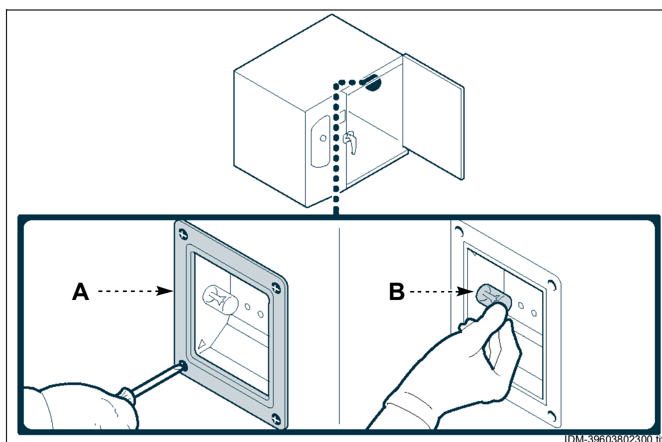
2- Die Lampe **(B)** herausziehen und ersetzen.



 **Vorsicht - Achtung**

**Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. Schutzhandschuhe verwenden.**

3- Anschließend die Lampenabdeckung **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.




## ENTSORGUNG DES GERÄTS

**Wichtig**

**Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.**

DE

# INDEX



# INDEX ANALYTIQUE



FR

## INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.


**1e partie**: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.


**2e partie**: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

## BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.


Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.


Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.


**Attention**

**Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.**


**Important**

**Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.**

## IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

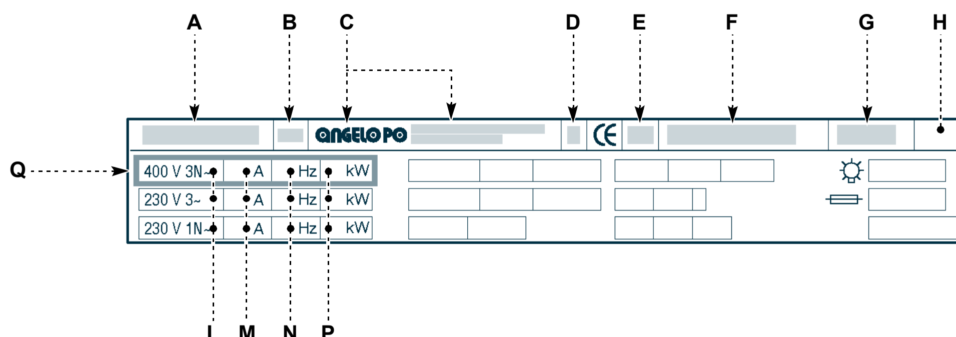
La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

**A)**Modèle de l'appareil.
**B)**Type de personnalisation.
**C)**Identification du fabricant.
**D)**Classe d'isolation.
**E)**Année de fabrication.
**F)**Numéro de série.
**G)**Degré de protection.
**H)**Pays de destination.
**L)**Tension (V).
**M)**Absorption (A).
**N)**Fréquence (Hz).
**P)**Puissance déclarée (kW).
**Q)**Indicateur de tension d'essai.

## DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

FR

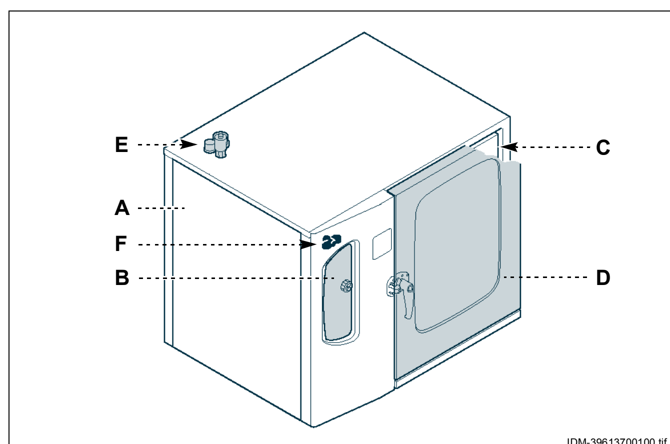


## DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.
Les fonctions de l'appareil sont gérées par un panneau de commande sur lequel on peut programmer toutes les fonctions qui permettent d'obtenir des cuissons plus uniformes.

**Organes principaux**

**A)**Boîtier des composants électriques
**B)**Tableau de commandes
**C)**Chambre de cuisson
**D)**Porte du four
**E)**Tuyaux d'évacuation de la vapeur
**F)**Manette pour l'évacuation de la vapeur




## DONNÉES TECHNIQUES

| Description | Valeur |
|---|---|
| Dimensions du four | 1225x955x(1030+500) mm |
| Alimentation électrique | 400V3N 50 Hz |
| Puissance nominale | 24,8 kW |
| Dimensions ouverture de la chambre | 641,5x830 mm |
| Dimensions de la chambre | 893x828x895 mm |
| Nombre des plaques | 12 |
| Dimensions des plaques | 530x650x40 mm |
| Courant absorbé | 36A (400 V) |

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

 **Attention**

**Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.**

## SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel.

## DOTATION D'ACCESSOIRES

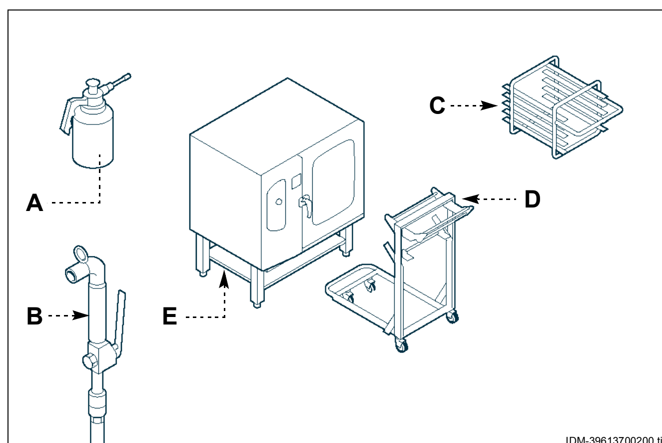
A la livraison sont fournis en équipement:
– **Vis d'extraction**: à utiliser pour le remplacement du ventilateur de l'air.

## ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

**A)**Atomiseur PND.
**B)**Douchette de nettoyage LDL.
**C)**Echelle porte-plats (pas 85).
**D)**Chariot pour échelle porte-plats.
**E)**Châssis de soutien.
**F)**"Kit" installation superposée.
**G)**"Kit" tôles à pâtisserie.






FR

## NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.





## RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

**Important**

**L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.**

## DESCRIPTION DES COMMANDES

1- **Manette d'allumage**: pour activer et désactiver électriquement l'appareil.
*Pos. 0: appareil désactivé*
*Pos. 1: appareil activé*
Avec la manette en position "1", la lampe à l'intérieur du four s'allume aussi. Mettre la manette en position "0" pour l'éteindre.

2- **Manette de réglage de la température**: pour régler la température à l'intérieur du four.
***Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.***

3- **Manette de sélection du temps (Temporisateur)**: pour sélectionner le temps de cuisson.
***Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.***




FR

C139613700_1.fm

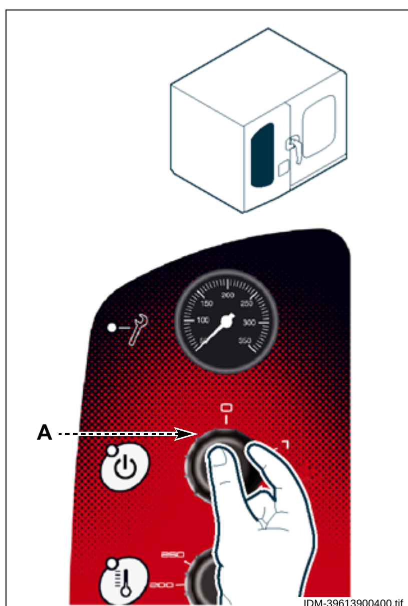
4- **Manette de sélection de l’humidité**: pour sélectionner le pourcentage d'humidité.
***Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.***
5- **Thermomètre**: pendant la cuisson, il indique la valeur de la température à l’intérieur du four.
6- **Voyant anomalies du four**: allumé, il signale d’éventuels dysfonctionnements de l’appareil qui demandent des interventions techniques pour le rétablissement de son fonctionnement.
7- **Voyant de réseau**: si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.
8- **Voyant de la température**: pour signaler la phase de chauffage du four; lorsque la température est atteinte, le voyant s’éteint.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L’APPAREIL

Pour cette opération, procéder comme suit.

### Allumage

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
3- Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 1), pour activer l'appareil.




### Extinction

**Important**
**Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.**

1- Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. 0), pour désactiver l'appareil.
2- Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
3- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l’appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

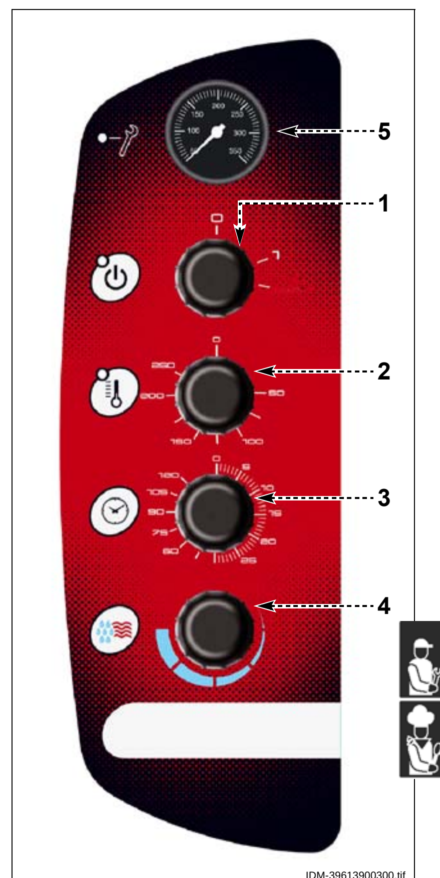
## MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

**Important**
**Avant d'effectuer un cycle de cuisson, préchauffer la chambre en effectuant un cycle à vide.**
**À la fin du cycle, l’appareil interrompt son fonctionnement et un signal sonore se met en marche.**

### Mise en marche

1- Allumer l'appareil (voir page 5).
2- Tourner la manette **(3)** en sens horaire et programmer un temps de cuisson de 15÷20 minutes.
3- Tourner la manette **(2)** en sens horaire et programmer une température de cuisson de 40÷50°C supérieure à celle désirée et effectuer un cycle de cuisson à vide.
4- Tourner la manette **(4)** pour programmer le pourcentage d’humidité.




### Arrêt

Lorsque le temps programmé est écoulé, le cycle de cuisson s’arrête automatiquement et un signal sonore se met en marche.

1- Tourner la manette **(1)** en sens anti-horaire (pos. 0) ou ouvrir la porte pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment.

## INUTILISATION PROLONGÉE DE L’APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l’appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2- Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3- Étaler un voile d’huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4- Exécuter toutes les opérations d’entretien.
5- Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

## RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



**Attention**

**Avant chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.**

**Après chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
- la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir p. 7);
- la chambre de cuisson (voir p. 6);
- l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 6).

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
- nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir p. 10);
- nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir p. 10).



## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

**Tableau des produits pour le nettoyage**

| Description | Produits |
|---|---|
| Pour laver et rincer | Eau potable à température ambiante |
| Pour nettoyer et sécher | Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu |
| Produits détergents conseillés | Détergents à base de:<br>potasse caustique max i à 5%<br>soude caustique à 5% |
| Produits pour éliminer les mauvaises odeurs | Brillanteur à base de:<br>acide citrique<br>acide acétique |



**Important**

**Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.**

Il est également recommandé.
1- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



**Attention**

**Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).**

2- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
3- Ne pas utiliser de jets d'eau en pression. De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
4- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
5- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

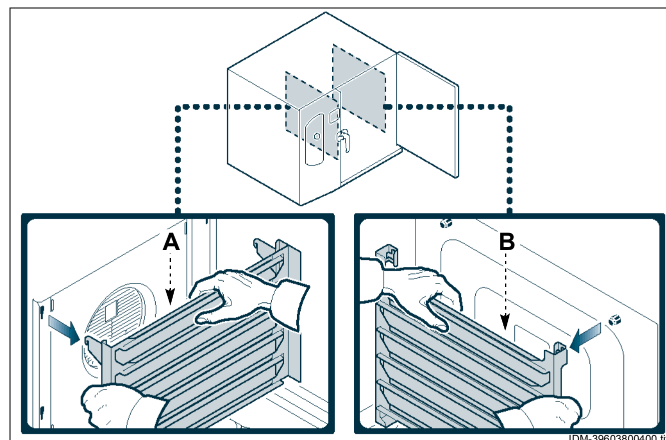
## NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON



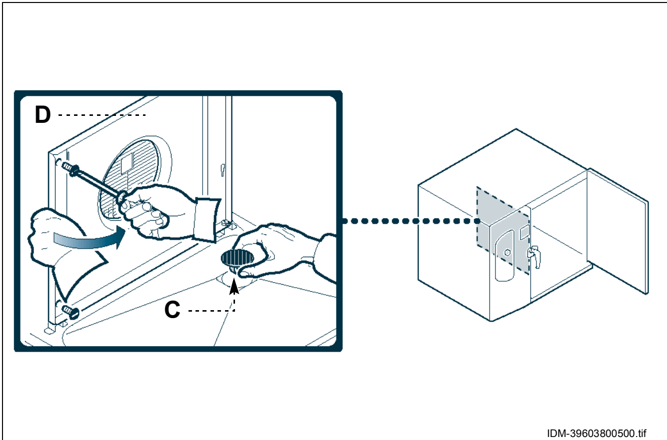
**Attention**

**A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage". Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.**

Pour cette opération, procéder comme suit.
1- Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.
2- Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A-B)** et les nettoyer soigneusement.



3- Extraire et nettoyer la grille filtre **(C)**.
4- Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.



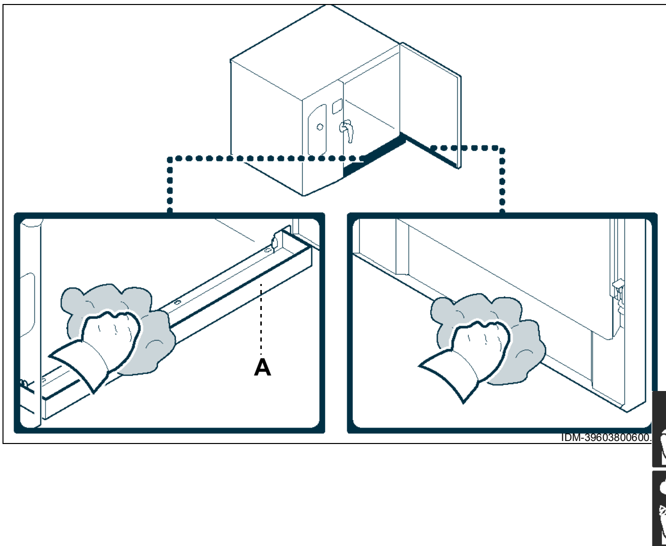

5- Humecter avec de l'eau les parois de la chambre de cuisson, l'échangeur et le ventilateur.
***Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".***
6- Vaporiser et laisser agir pendant 10-15 min, le détergent pour usage alimentaire, sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.
***Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "atomiseur".***
7- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson, de l'échangeur et du ventilateur.
8- Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.
9- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
10- Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur **(D)**.
11- Remonter les échelles porte-plats **(A-B)** et la grille filtre **(C)**.

**Attention**

**Lorsque le nettoyage est terminé, faire un cycle de cuisson à vide pendant 15 min à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil. Pour de brèves périodes d'inutilisation, laisser la porte du four ouverte.**

## NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1- Nettoyer le canal de récupération de la vapeur d'eau condensée placée dans la partie inférieure de la porte.
2- Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.




# PANNES 6

## DÉPANNAGE

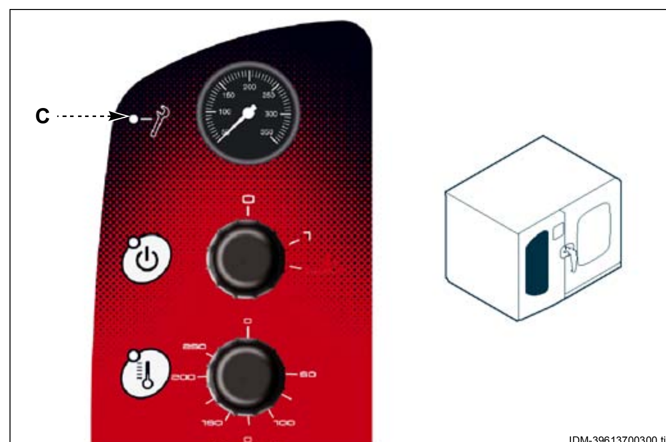
Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

FR

| Inconvénient | Cause | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne s'allume pas | Fusible sauté | Remplacer le fusible (voir p. 11) |
| | Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique) | Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif |
| Le voyant de réseau est allumé mais le thermomètre ne signale pas d'augmentations de température | Le temps de cuisson n'a pas été programmé | Programmer un temps de cuisson différent de 0 min |
| | La température de cuisson n'a pas été programmée | Programmer une température de cuisson supérieure de 50 °C |

## TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Les informations reportées ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme indiqués par le voyant d'alarme anomalies **(A)**.




| Alarme | Inconvénient | Solution | Remarques |
|---|---|---|---|
| Alarme anomalies | Intervention protections thermiques | Avertir le service assistance | Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson |
| | Intervention du thermostat de sécurité | Avertir le service assistance | Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson |



# MANUTENTION ET INSTALLATION 7

## RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

**Important**

**Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.**

## EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

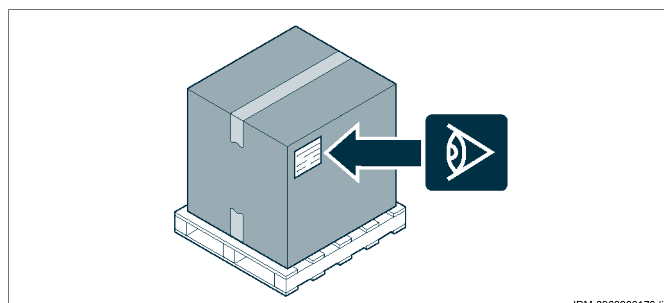
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

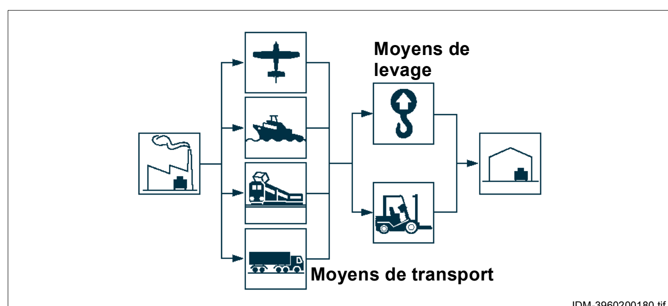
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



## TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.
Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d’éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

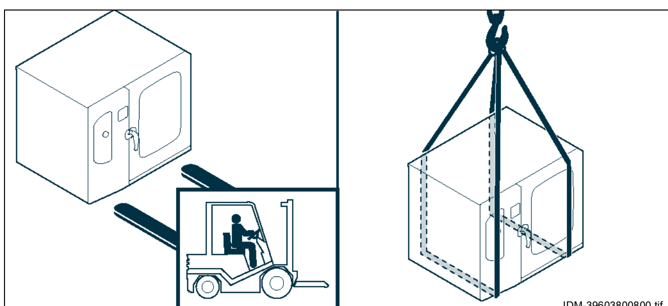



## MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d’une capacité de charge appropriée. Avant d’effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

**Important**

**Pour l’introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d’alimentation et d’évacuation.**




## MISE EN PLACE DE L’APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un “plan de sécurité” pour sauvegarder l’intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

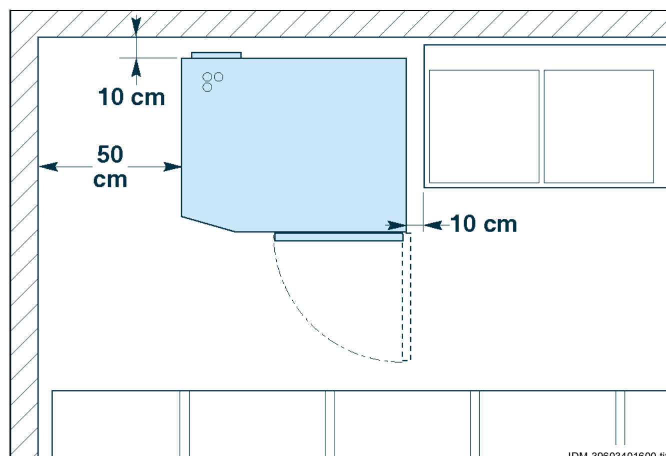
La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

**Important**

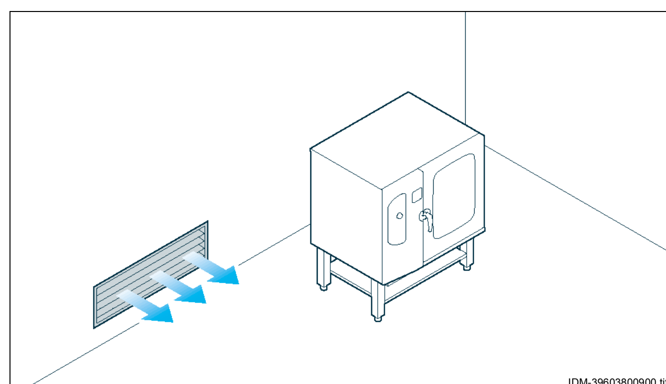
**Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.**




## VENTILATION DE LA PIÈCE

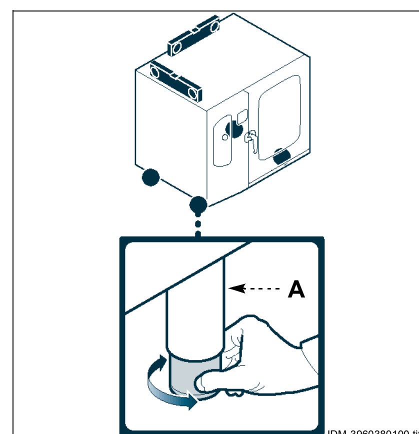
Dans la pièce où l’appareil est installé, il doit y avoir des prises d’air pour garantir le fonctionnement correct de l’appareil et pour le changement d’air dans la pièce même.
Les prises d’air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.






## MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d’appui **(A)** pour mettre de niveau l’appareil.




FR

## RACCORDEMENT DE L'EAU

**Attention**

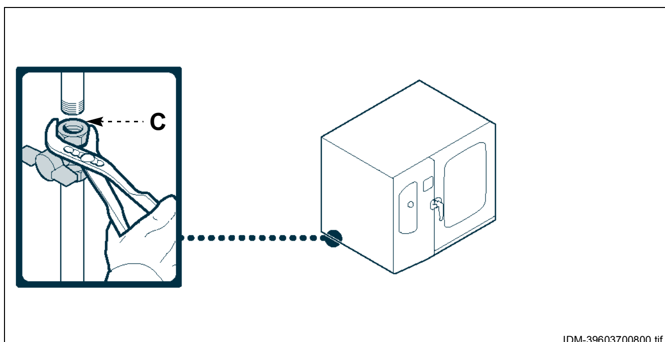
**Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.**

**Branchement alimentation de l'eau**

1- Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(C)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.

**Important**

**Le robinet (C), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).**






**Attention**

**L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.**

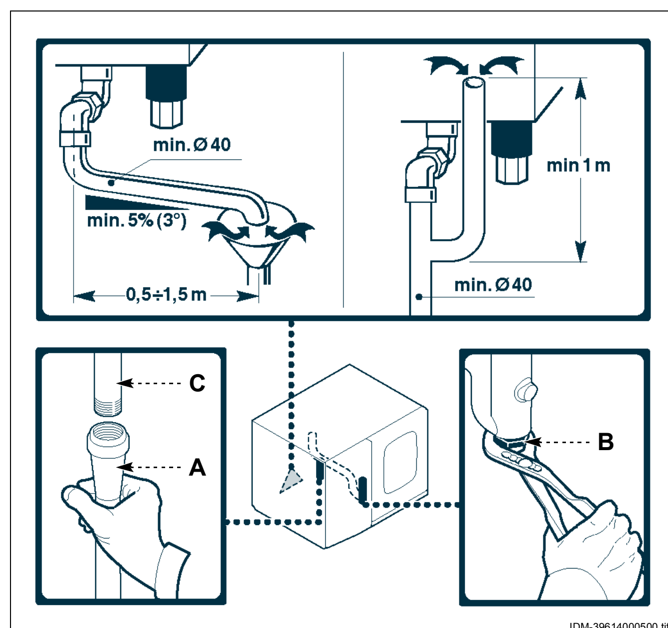
| Description | Valeur |
|---|---|
| Pression | 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) |
| pH | 7÷7.5 |
| Conductivité | < 200µS/cm |
| Dureté | 9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm) |
| Contenu de sels et d'ions métalliques | |
| Chlorures | < 30 mg/l |
| Sulfates | < 40 mg/l |
| Fer | < 0,1 mg/l |
| Cuivre | < 0,05 mg/l |
| Manganèse | < 0,05 mg/l |
| Chlore | < 0,1 mg/l |

## RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

Assembler le tuyau de réseau **(A)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil.

***Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les détritus déposés.***



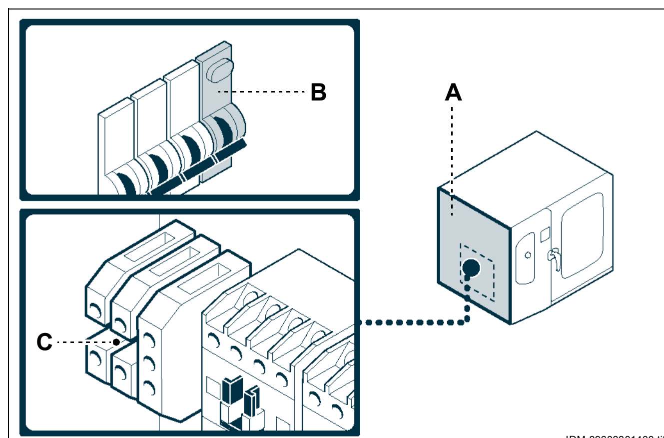

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Attention**

**Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N/PE. Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.**

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1- Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur **(B)**, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.
   – Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 3)
   – Déclencheur différentiel réglé à 30 mA
   – Classe B ou C (IEC 898)
2- Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.
3- Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(B)** au bornier **(C)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.
   – Poids: ≥ du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)
   – Température d'utilisation: ≥ 70°C.
4- L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.



## ESSAI DE L'APPAREIL

**Important**

**Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.**

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau et vérifier l'étanchéité du raccordement.
2- Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
3- Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
4- Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
5- Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

# RÉGLAGES 8

## MODES DE RÉGLAGES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

# REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

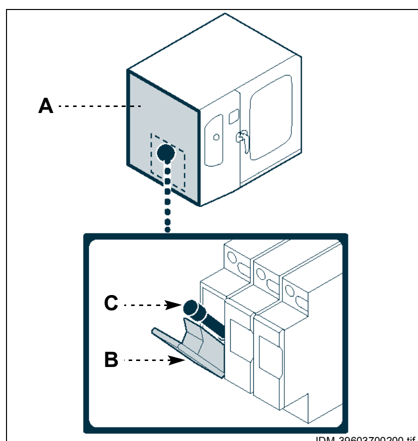
## RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.
S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.
Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.
Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

## REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2- Ouvrir le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.
3- Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.




## REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule **(A)**.
2- Enlever et remplacer l'ampoule **(B)**.

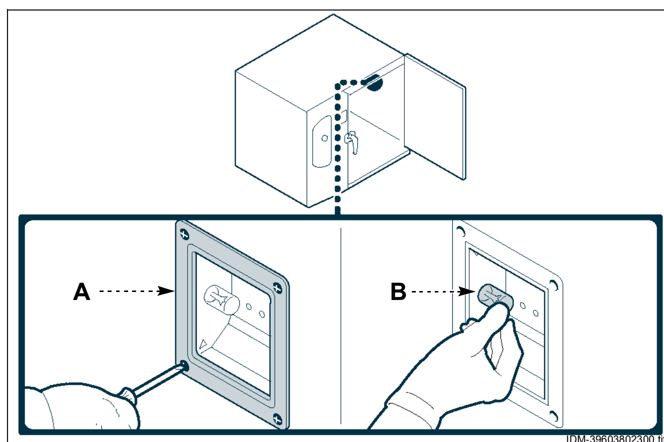


**Attention**

**Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.**



3- Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule **(A)** et revisser les vis.




## ELIMINATION DE L'APPAREIL



**Important**

**Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.**

FR

# ÍNDICE



# ÍNDICE ANALÍTICO

## INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.


**1ª parte**: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.


**2ª parte**: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

## OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.



Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.


**Precaución - advertencia**

**Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.**


**Importante**

**Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.**

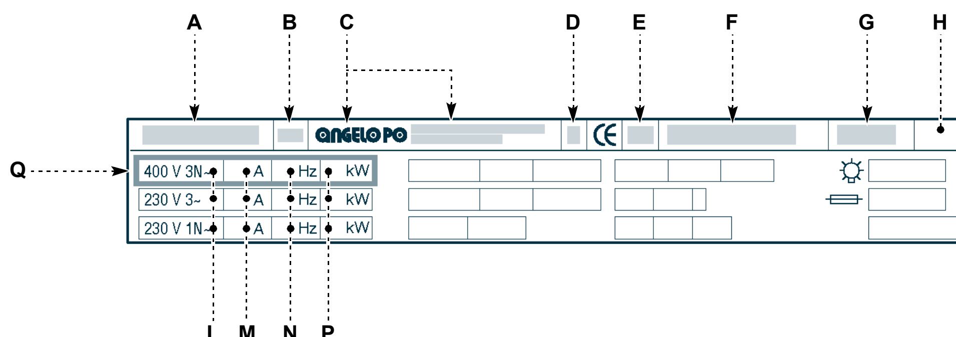
## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

**A)**Modelo del aparato.
**B)**Tipo de personalización.
**C)**Identificación fabricante.
**D)**Clase de aislamiento.
**E)**Año de fabricación.
**F)**Número de matrícula.
**G)**Grado de protección.
**H)**País de destino.
**L)**Tensión (V).
**M)**Consumo (A).
**N)**Frecuencia (Hz).
**P)**Potencia declarada (kW).
**Q)**Indicador tensión de prueba.

## MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

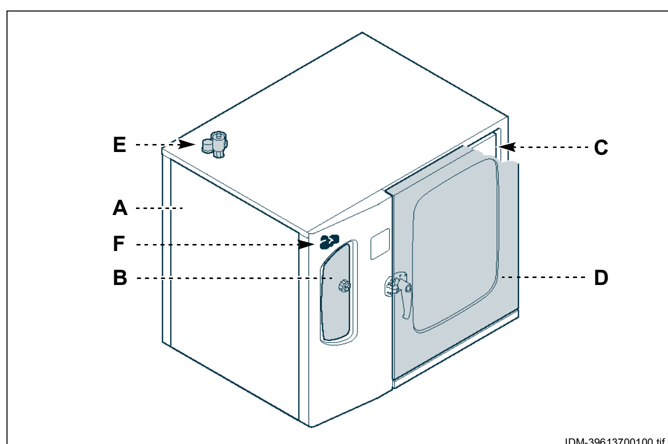


## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El horno, que de ahora en adelante llamaremos 'aparato', ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.
Las funciones del aparato son controladas mediante un panel de mandos, que permite efectuar todas las programaciones necesarias a fin de obtener cocciones más uniformes.

**Órganos principales**

**A)**Panel armario componentes eléctricos.
**B)**Panel de mandos.
**C)**Cámara de cocción.
**D)**Puerta del horno.
**E)**Tubos de salida del vapor.
**F)**Mando de descarga vapor.




## DATOS TÉCNICOS

| Descripción | Valor |
|---|---|
| Dimensiones horno | 1225x955x(1030+500) mm |
| Alimentación eléctrica | 400V3N 50 Hz |
| Potencia nominal | 24,8 kW |
| Dimensiones abertura cámara | 641,5x830 mm |
| Dimensiones cámara | 893x828x895 mm |
| Número de bandejas | 12 |
| Dimensiones bandejas | 530x650x40 mm |
| Corriente absorbida | 36A (400 V) |

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.


**Precaución - advertencia**

**Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.**

## SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

## DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

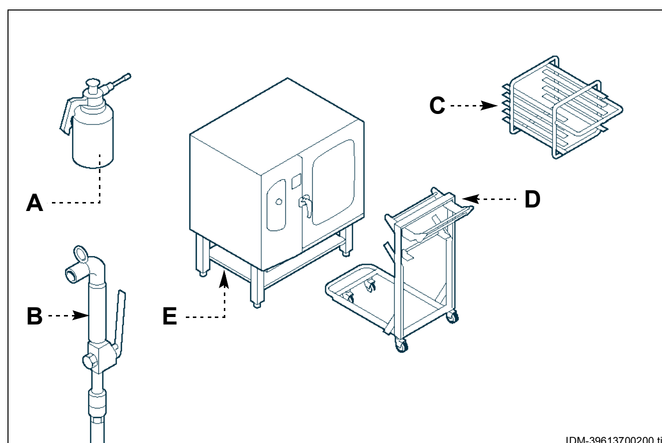
– **Tornillo extractor**: a utilizar para reemplazar el ventilador de aire.

## ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

**A)**Pulverizador PND.
**B)**Ducha de lavado LDL.
**C)**Estructura portabadejas (paso 85).
**D)**Carro para estructura portabandejas.
**E)**Bastidor de apoyo.
**F)**"Kit" instalación sobrepuesta.
**G)**"Kit" bandejas de repostería.





## NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

# USO Y FUNCIONAMIENTO 4

## RECOMENDACIONES DE USO

**Importante**

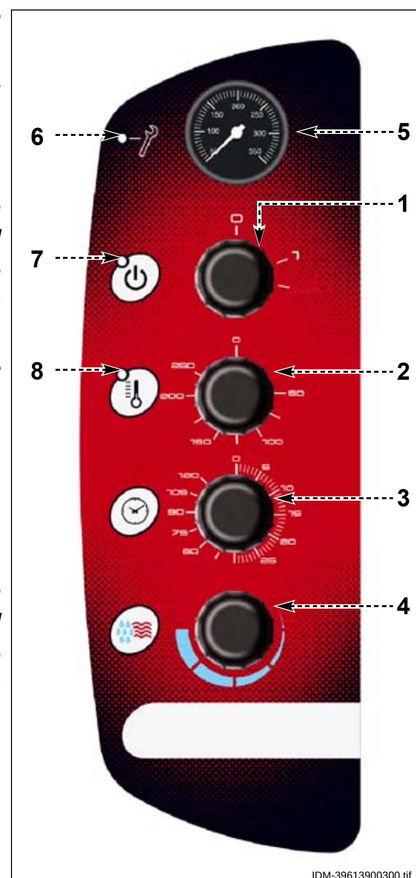
**El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.**

## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1- **Mando de encendido**: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.
*Pos. 0: aparato desactivado.*
*Pos. 1: aparato activado.*
Además, con el mando dispuesto en “1” se enciende la bombilla presente en el interior del horno. Para apagarla, disponer el mando en “0”.

2- **Mando de regulación temperatura**: permite regular la temperatura en el interior del horno.
***Girar el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.***

3- **Mando de programación del tiempo (Temporizador)**: permite programar el tiempo de cocción.
***Girar el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.***




ES

C139613700_1.fm

4- **Mando de programación del porcentaje de humedad**: para programar el porcentaje de humedad.
***Girar el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.***
5- **Termómetro**: durante la cocción indica el valor de la temperatura en el interior del horno.
6- **Testigo de anomalías horno**: su encendido indica eventuales malfuncionamientos del aparato que requieren intervenciones técnicas para restablecer su correcto funcionamiento.
7- **Testigo red**: su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.
8- **Testigo temperatura**: para señalar el calentamiento del horno; una vez obtenida la temperatura de uso, el testigo se apaga.

## ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

**Encendido**

1- Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2- Abrir la llave de alimentación del agua.
3- Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. 1) para activar el aparato.



**Apagado**

**Importante**

**Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.**

1- Girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. 0) para desactivar el aparato.
2- Cerrar la llave de alimentación del agua.
3- Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

## PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

**Importante**

**Antes de llevar a cabo un ciclo de cocción, deberá precalentarse la cámara efectuando un ciclo en vacío. Al concluirse el ciclo, el aparato interrumpe su funcionamiento y se activa un avisador acústico.**

**Puesta en marcha**

1- Encender el aparato (véase pág. 5).
2- Girar el mando **(3)** en sentido horario y programar un tiempo de cocción de 15÷20 minutos.
3- Girar el mando **(2)** en sentido horario, programar una temperatura de cocción superior a aquella requerida en la medida de 40÷50 °C y ejecutar un ciclo de cocción en vacío.
4- Girar el mando **(4)** para programar el porcentaje de humedad.



**Detención**

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado y se activará un avisador acústico.

1- Girar el mando **(1)** en sentido antihorario (pos. 0) o abrir la portezuela para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento.

## PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1- Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2- Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3- Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4- Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5- Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.


**Precaución - advertencia**

**Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento se deberán activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar adecuadamente al personal operativo y a aquél que se encuentra en las proximidades. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.**

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– la cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 7);
– la cámara de cocción (véase pág. 6);
– el equipo y el medio ambiente (véase pág. 6).

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:



– limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 10);
– limpieza de los tubos de salida (véase pág. 10).

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

**Tabla de productos para la limpieza**

| Descripción | Productos |
|---|---|
| Para lavar y aclarar | Agua potable a temperatura ambiente |
| Para limpiar y secar | Paño no abrasivo que no deje ningún residuo |
| Productos detergentes aconsejados | Detergentes a base de:<br>potasa cáustica máx al 5%<br>sosa cáustica al 5% |
| Productos para eliminar olores desagradables | Productos abrillantadores a base de:<br>ácido cítrico<br>ácido acético |


**Importante**

**Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.


**Precaución - advertencia**

**No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).**

2- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
3- No utilizar chorros de agua a presión. Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
4- Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
5- Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

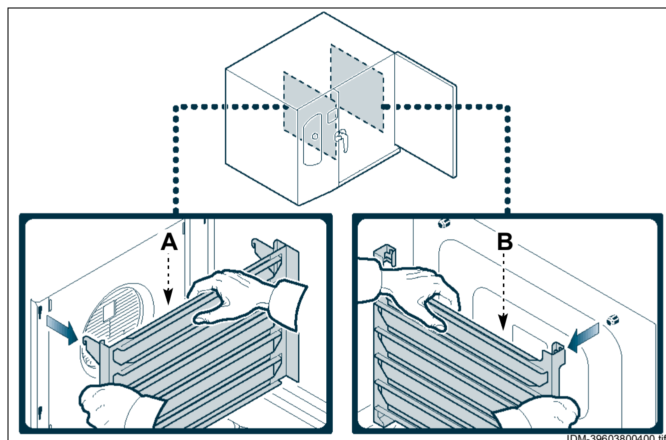
## LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN


**Precaución - advertencia**

**A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara. Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato". No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.**

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

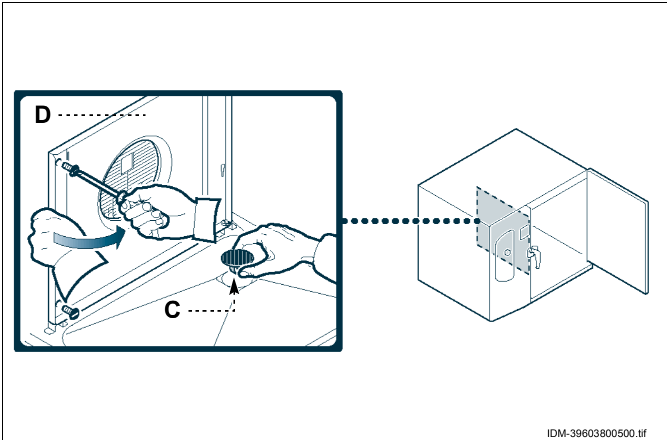
1- Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.
2- Extraer del horno las estructuras portabandejas **(A-B)** y limpiarlas con cuidado.




ES

C13961370.fm

3- Extraer y limpiar la rejilla filtro **(C)**.
4- Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector **(D)**.



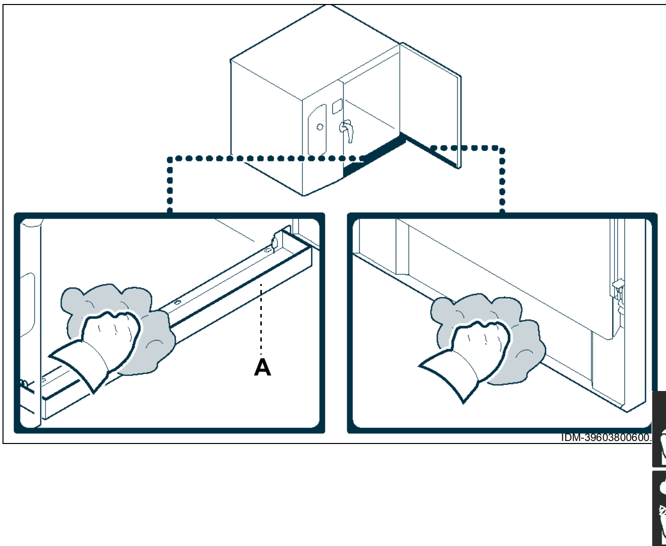

5- Humedecer con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador.
***Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".***
6- Vaporizar el detergente para uso alimenticio sobre las paredes de la cámara de cocción, sobre el cambiador de calor y sobre el ventilador y déjelo actuar por unos 10-15 min.
***Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "pulverizador".***
7- Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.
8- Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.
9- Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción.
10- Volver a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector **(D)**.
11- Volver a colocar las estructuras portabandejas **(A-B)** y la rejilla filtro **(C)**.

**Precaución - advertencia**

**Una vez concluidas las operaciones de limpieza y antes de utilizar nuevamente el aparato, se deberá ejecutar un ciclo de cocción en vacío durante 15 min a una temperatura de 150 °C. En caso de períodos breves de inactividad, dejar la puerta del horno abierta.**

### LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1- Limpiar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación situada en la parte inferior de la puerta.
2- Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación **(A)** y controlar que el orificio y el conducto de salida no estén tapados.




## AVERÍAS 6

### BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención. En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.

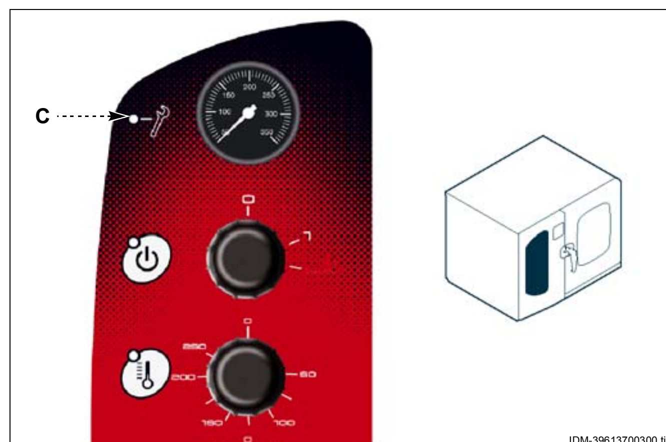
| Inconveniente | Causa | Remedio |
|---|---|---|
| El aparato no se enciende | Fusible "activado" | Cambie el fusible (véase pág. 11) |
| | Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico) | Pulsar el botón de reposición del dispositivo |
| El testigo de red está encendido, pero el termómetro no indica aumentos de temperatura | El tiempo de cocción no ha sido programado | Programar un tiempo de cocción diferente respecto de 0 min |
| | La temperatura de cocción no ha sido programada | Programar una temperatura de cocción superior a 50 °C |

ES

C13961370.fm

## TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Las siguientes informaciones tienen por objeto identificar las señales de alarma expuestas por el testigo de alarma anomalías **(A)**.




| Alarma | Inconveniente | Remedio | Notas |
|---|---|---|---|
| Alarma anomalías | Activación de las protecciones térmicas | Recurrir al servicio de asistencia | Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción |
| | Intervención del termostato de seguridad | Recurrir al servicio de asistencia | Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción |



# DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN 7

## RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

**Importante**

**Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.**

## EMBALAJE Y DESEMBALAJE

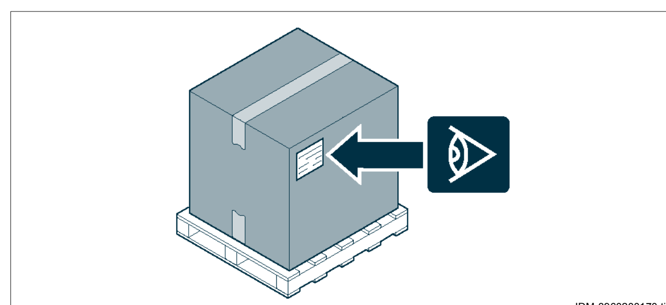
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

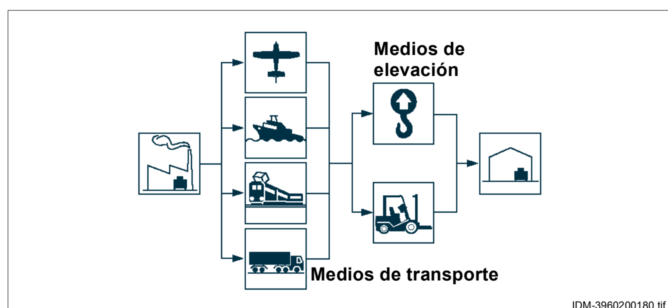
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



## TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

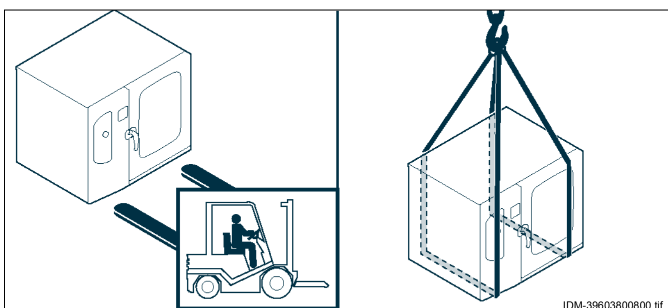



## DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

**Importante**

**Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.**




## INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

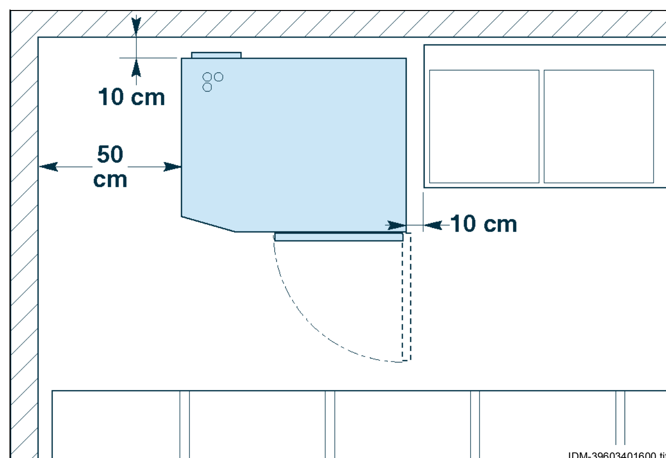
La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

**Importante**

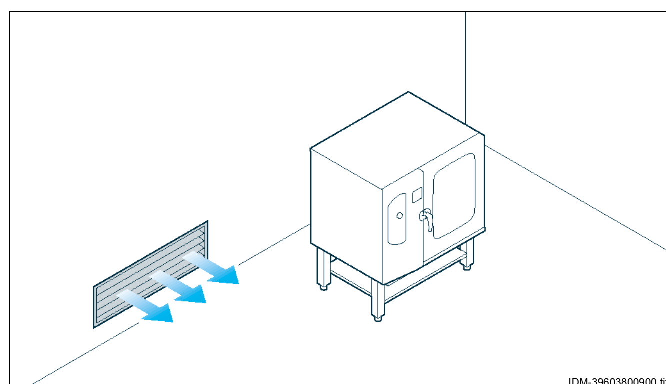
**Instalar el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colocarla de acuerdo con las indicaciones de la figura.**




## VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

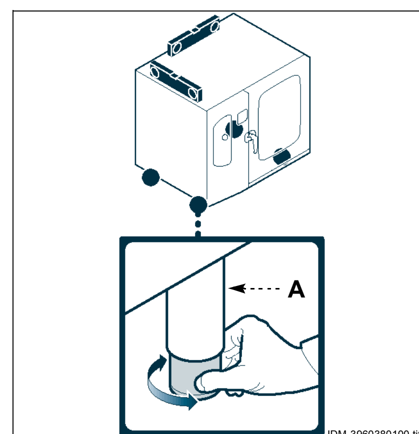


El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.




## NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.




ES

C13613700.fm

## ENLACE AGUA

**Precaución - advertencia**

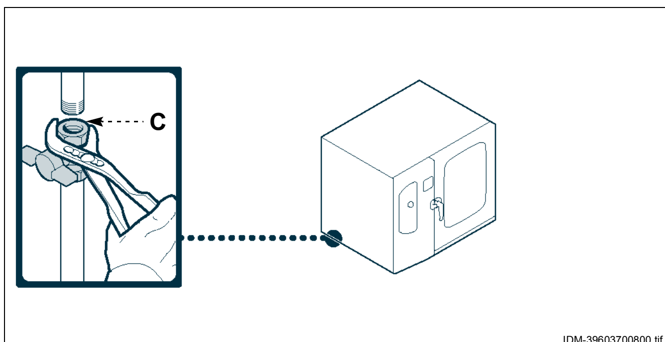
**Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.**

**Conexión a la red de alimentación del agua**

1- Empalme el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso **(C)** para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.

**Importante**

**El grifo (C), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).**






**Precaución - advertencia**

**El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.**

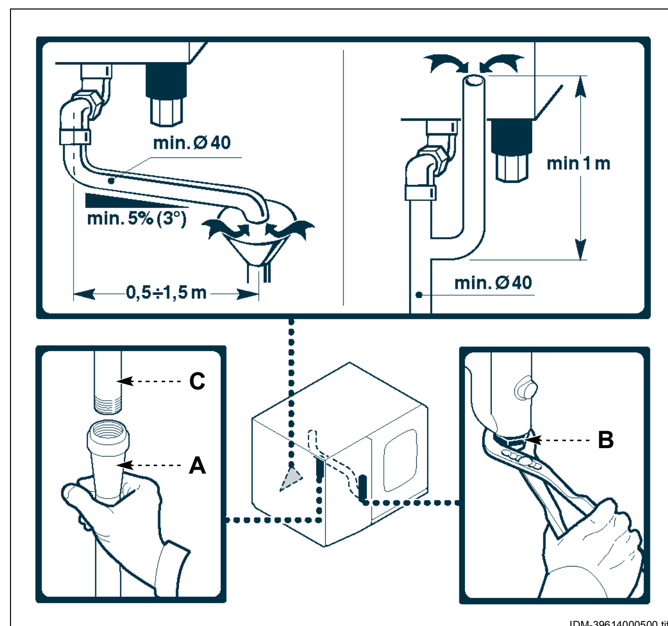
| Descripción | Valor |
|---|---|
| Presión | 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) |
| pH | 7÷7.5 |
| Conductividad | < 200µS/cm |
| Dureza | 9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm) |
| Contenido de sales e iones metálicos | |
| Cloruros | < 30 mg/l |
| Sulfatos | < 40 mg/l |
| Hierro | < 0,1 mg/l |
| Cobre | < 0,05 mg/l |
| Manganeso | < 0,05 mg/l |
| Cloro | < 0,1 mg/l |

## CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Conectar el tubo de red **(A)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato.

***El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.***




## CONEXIÓN ELÉCTRICA

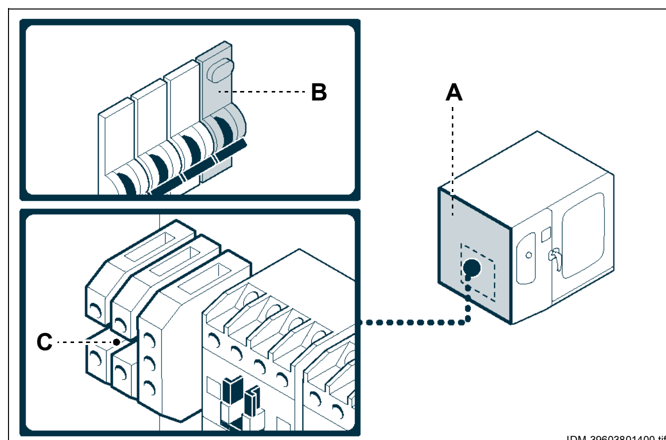
**Precaución - advertencia**

**La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N/PE..**

**Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.**

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1- De no estar presente, instale cerca del aparato un interruptor automático aislador **(B)** que presente las siguientes características.
   - Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 3).
   - Desenganchador diferencial regulado a 30 mA.
   - Categoría B o C (IEC 898).
2- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
3- Conectar el interruptor automático de palanca **(B)** al tablero de bornes **(C)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.
   - Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57).
   - Temperatura de empleo: ≥ 70°C.
4- Volver a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



## PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

**Importante**

**Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.**

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Abrir la llave de alimentación del agua y controlar la estanqueidad de la conexión.
2- Regular el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica.
3- Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
4- Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
5- Llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

# REGULACIONES 8

## MODALIDADES DE REGULACIÓN

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

# SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

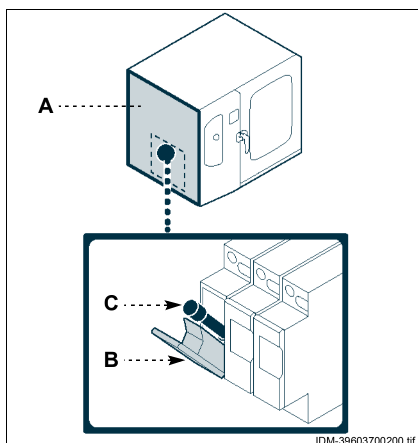
## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.
En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales.
Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor. Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

## CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
2- Extraer el portafusibles **(B)** y cambiar el fusible **(C)** deteriorado.
3- Volver a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.




## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

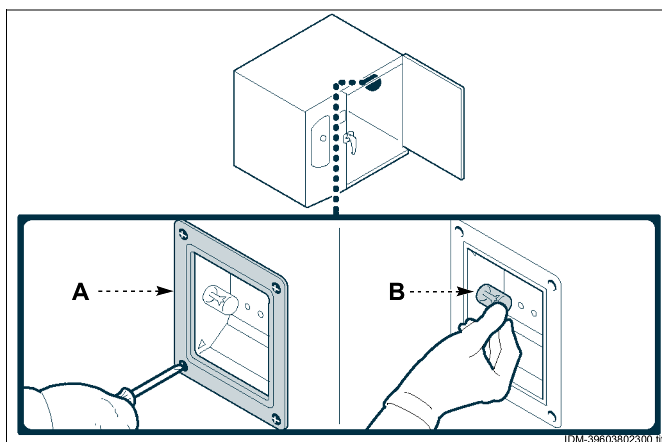
1- Destornillar los tornillos y retirar el cubrelámparas **(A)**.
2- Retirar y cambiar la lámpara **(B)**.

 **Precaución - advertencia**



**Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.**

3- Volver a montar el cubrelámparas **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos una vez terminada la operación.




## DESGUACE DEL EQUIPO

**Importante**

**Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.**

ES

C13961370 0.fm

## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS
## SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION
## SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA
WATER SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES DE L'EAU
CARACTERISTICAS DELAGUA
WASSEREIGENSCHAFTE
CARACTERÍSTICAS DAÁGUA

| DUREZZA HARDNESS DURETE DUREZA HÄRTE DUREZA | ° d | °f | °B | p p m (USA) |
|---|---|---|---|---|
| | 5 - 7 | 9 - 13 | 6.3 - 8.8 | 90 - 125 |

pH = 7÷7,5
Cl < 150 mg/l
$SO_4$ < 400 mg/l
Fe < 0,1 mg/l
Mn < 0,05 mg/l
Cu < 0,05 mg/l

CONDUTTIVITÁ / CONDUCTIVITY / CONDUCTIVITE / CONDUCTIVIDAD / LEITFÄHIGKEIT / CONDUTIVIDADE
< 200 µ S/cm

MORSETTO EQUIPOTENZIALE
BORNE EQUIPOTENTIEL
BORNE EQUIPOTENCIAL
EQUIPOTENTIAL TERMINAL
POTENTIALAUSGLEICHSSCHRAUBE

"This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal,state,or local plumbing codes having jurisdiction."

37M0062

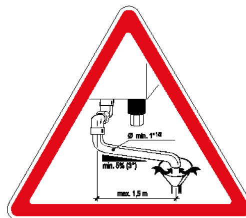
LEAVE THE DOOR AJAR ONCE THE COOKING CYCLE AND CLEANING OPERATIONS HAVE TERMINATED
AM ENDE JEDES GAR-UND REINIGUNGSVORGANGS, TÜR LEICHT GEÖFFNET LASSEN
APRES TOUTE OPERATION DE CUISSON ET NETTOYAGE, LAISSEZ LA PORTE DU FOUR ENTROUVERTE
A CICLO DI COTTURA E DI PULIZIA ULTIMATI, LA PORTA DOVRÀ ESSERE LASCIATA ACCOSTATA
FINALIZADOS LOS CICLOS DE COCCION Y LIMPIEZA, LA PUERTA DEL HORNO DEBE DEJARSE ENTORNADA
DEPOIS QUE OS CICLOS DE COZEDURA E LIMPEZA TIVEREM SIDO COMPLETADOS, A PORTA DEVERA SER DEIXADA ENCOSTADA
AAN HET EIND VAN HET KOOK EN REINIGINGSCYCLUS MOET DE DEUR IETS OPEN BLIJIVEN STAAN
NÅR KOGE OG RENGØRINGSCYKLUS ER AFSLUTTET SLAL MAN LADE DØREN STÅ PÅ KLEM
EFTER KOK OCH RENGÖRINGSCYKELN FÅR DÖRREN INTE STÄNGAS HELT
NÅR KOKE OG RENGJØRINGSSYKLUSEN ER AVSLUTTET SKAL MAN LA DØREN STÅ PÅ GLØTT
KIEHUTUS JA PUHDISTUSKIERTOJAKSON JÄLKEEN OVO ON JÄTETTÄVÄ RAOLLEEN
ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΥ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΗΠΟΡΤΑ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΦΗΘΕΙ ΜΙΣΟΚΛΕΙΣΤΗ



37M3202



37M3222




37M2251

INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.

DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.

INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.

INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.

ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES AIREADOS.

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.

DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJINDE NORMEN GEINSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.

DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.

DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSF÷RESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.

TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.

DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗΠΙΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΛΑ ΕΡΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

37M5752

THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEAUCHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN

ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHE

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA

A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.

DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.

FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.

TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.

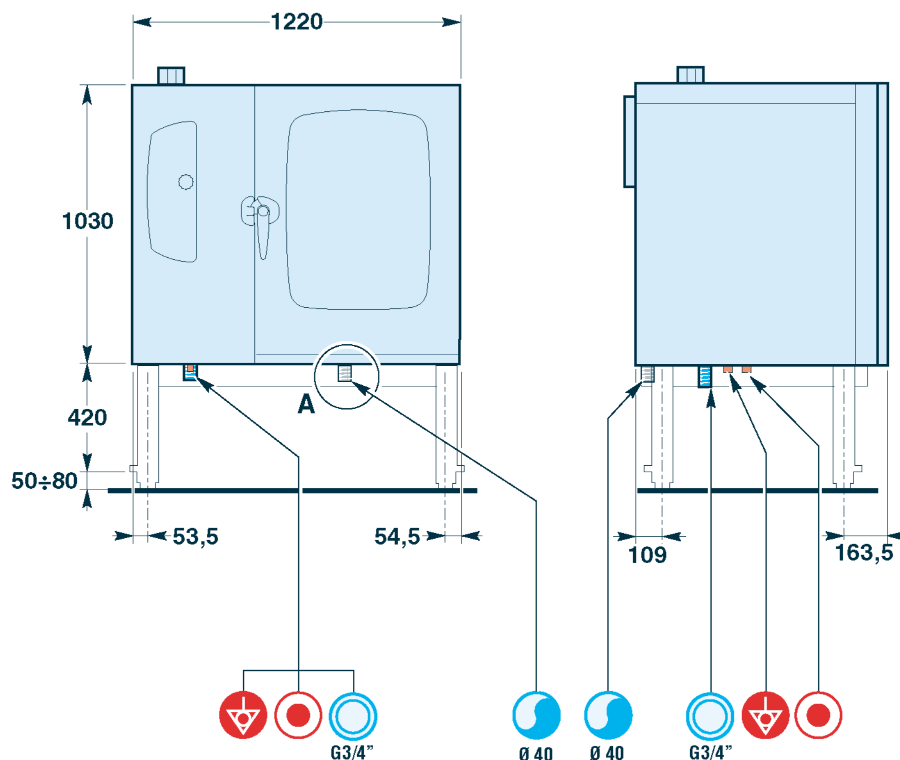
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.

VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥ ΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΕΙΠΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

37M8260

Remove plastic film before use
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
Antes del uso, quitar la película de protección
Antes de utilizar, retire a película de protecção.
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
Tag bort plastfolien före användning
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
Poista suojakalvo ennen käyttöä
Πριν τη χρηση αφαιρεστε το προστατευτικο φιλμ



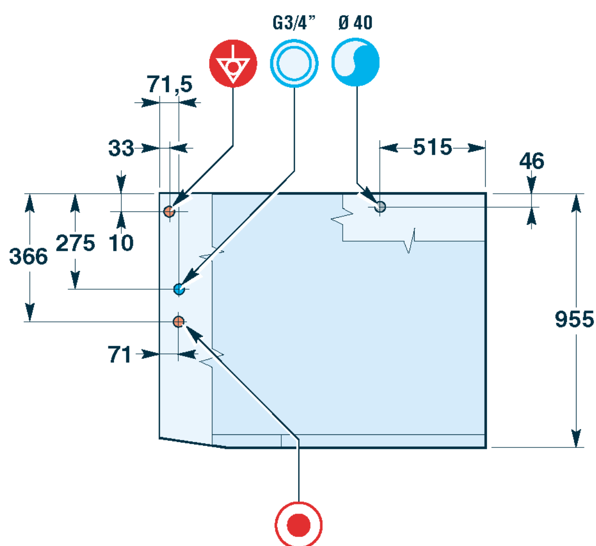

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

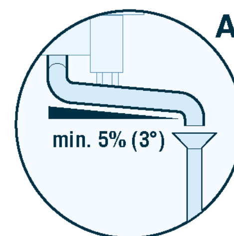
Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

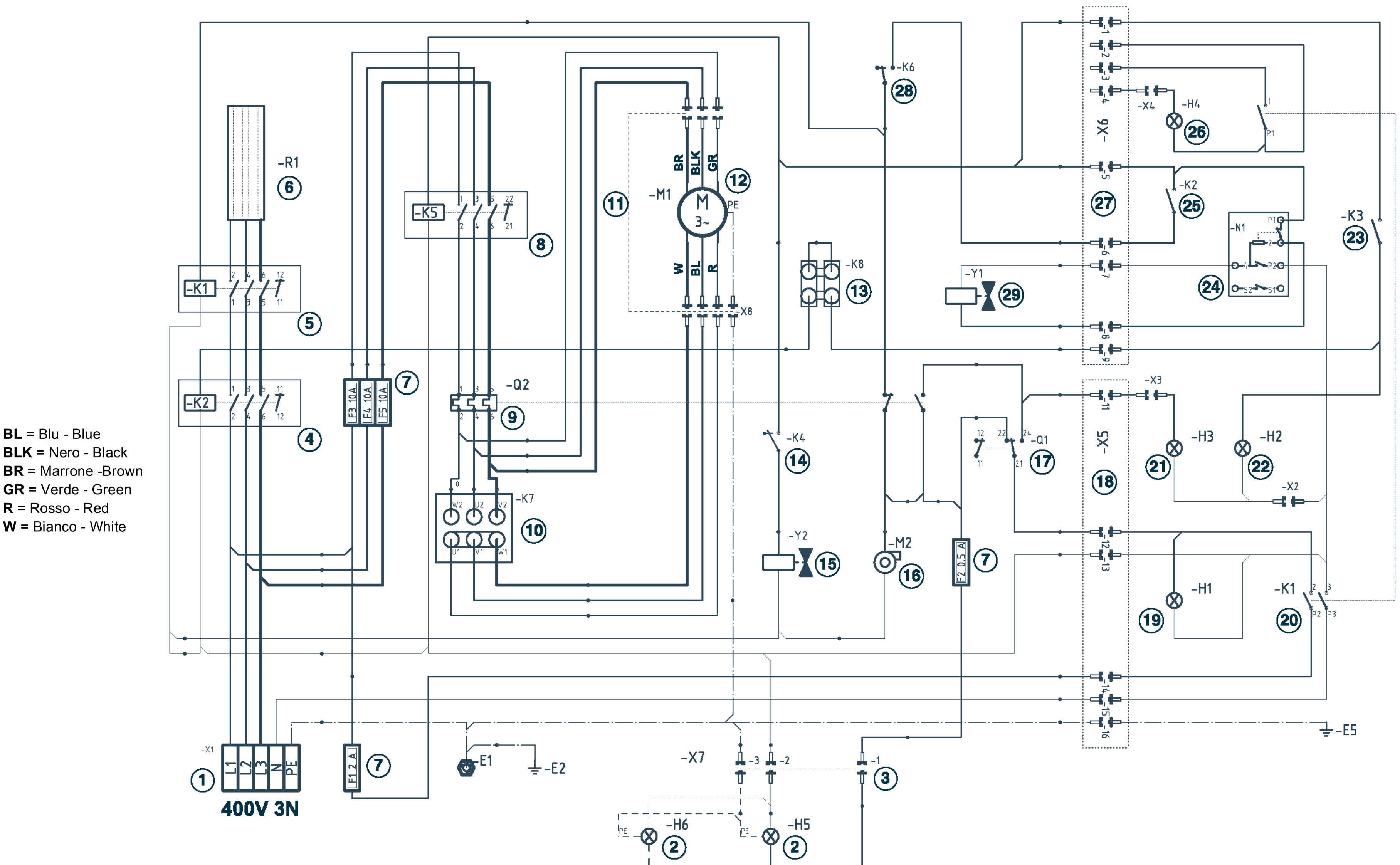



CT39613700.fm

IDM-39613700500.tif

CT39613700.fm




IDM-39613700600.tif

1) Morsettiera - Terminal board
2) Lampada forno - Oven lamp
3) Connettore 3 poli - Hausing 3 ways
4) Contattore lavoro - Heating contactor
5) Contattore sicurezza - Safety contactor
6) Resistenze - Heating elements
7) Fusibile - Fuse
8) Contattore lavoro - Heating contactor
9) Termica - Thermic overload relay
10) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
11) Connettore 8 poli - Hausing 8 ways
12) Motore ventola - Fan motor
13) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board
14) Termostato scarico - Drain thermostat water
15) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
16) Ventola di raffreddamento - Cooling fan
17) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
18) Connettore 6 poli - Hausing 6 ways
19) Lampada spia verde - Green pilot light
20) Interruttore ON-OFF-RESET - ON-OFF-RESET switch
21) Lampada spia rossa - Red light
22) Lampada spia arancio - Orange light
23) Termostato di lavoro - Work thermostat
24) Regolatore di umidità - Control dampness
25) Temporizzatore - Timer
26) Lampada spia RESET rossa - Red reset lamp
27) Connettore 9 poli - Hausing 9 ways
28) Microinterruttore porta - Door microswitch
29) Pressostato camera - Switch chamber